BP5014301
BP5014321

EN User manual 2
DE Benutzerinformation 41

perfekt in form und funktion

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. SAFETY INSTRUCTIONS 4
3. PRODUCT DESCRIPTION 7
4. BEFORE FIRST USE 7
5. DAILY USE 8
6. CLOCK FUNCTIONS 11
7. USING THE ACCESSORIES 12
8. ADDITIONAL FUNCTIONS 17
9. HELPFUL HINTS AND TIPS 19
10. CARE AND CLEANING 30
11. WHAT TO DO IF... 36
12. INSTALLATION 38

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:

Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.aeg.com

Register your product for better service:
www.aeg.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.aeg.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.
When contacting Service, ensure that you have the following data available.
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

Warning / Caution-Safety information

General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.

- Before maintenance cut the power supply.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Excess spillage must be removed before the pyrolytic cleaning. Remove all parts from the oven.
- Only use the core temperature sensor recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

2. ⚠ SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

⚠ **WARNING!**
Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

Electrical connection

⚠ **WARNING!**
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.

- Always use a correctly installed shock-proof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not let mains cables to come in touch with the appliance door, specially when the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Fully close the appliance door, before you connect the mains plug to the mains socket.

2.2 Use

WARNING!
Risk of injury, burns or electric shock or explosion.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Always keep the appliance door closed when the appliance is in operation.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

WARNING!
Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:

  – do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.

  – do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.

  – do not put water directly into the hot appliance.

  – do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.

  – be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance. It is not a defect in the sense of the warranty law.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.

Steam Cooking

WARNING!
Risk of burns and damage to the appliance.

- Do not open the appliance door during steam cooking. Steam can release.

2.3 Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Service.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

Pyrolytic cleaning

WARNING!
Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) in Pyrolitic Mode.

- Before carrying out a Pyrolitic self-cleaning function or the First Use of the appliance remove from the oven cavity:
  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails etc., provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Read carefully all the instructions for Pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the Pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolitic cleaning is a high temperature operation that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers must:
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
  - Provide good ventilation during and after each Pyrolytic cleaning.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all Pyrolytic Ovens.
  - Remove any pets (especially birds) from the vicinity of the appliance location during and after the Pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation to a well-ventilated area.
- Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all Pyrolytic Ovens.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature Pyrolytic cleaning operation of all Pyrolytic Ovens and can be also a source for low level harmful chemical fumes.
- Fumes released from all Pyrolytic Ovens / Cooking Residues as described are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.

2.4 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance, is only for household appliances. Do not use it for house lighting.

WARNING!
Risk of electrical shock.

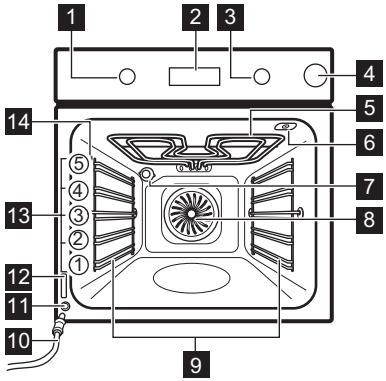
- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

2.5 Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Remove the door catch to prevent children and pets to get closed in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION



1 Oven function control knob
2 Electronic programmer
3 Temperature control knob
4 Water drawer
5 Grill
6 Socket for the core temperature sensor
7 Oven lamp
8 Fan
9 Shelf support, removable
10 Draining pipe
11 Water outlet valve
12 Rating plate
13 Shelf positions
14 Steam inlet

3.1 Oven accessories

- **Wire shelf**
  For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**
  For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**
  To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Core temperature sensor**
  To measure how far the food is cooked.
- **Telescopic runners**
  For shelves and trays.

4. BEFORE FIRST USE

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

4.1 Initial cleaning

- Remove all accessories and removable shelf supports (if applicable).
- Clean the appliance before first use.

Refer to the chapter "Care and cleaning".

4.2 Setting the time of day

The display shows **hr** and **12:00**. **12** flashes.

1. Press **+** or **-** to set the correct hour.
2. Press ⏲ to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.

The display shows **min** and the set hour. **00** flashes.

3. Press **+** or **-** to set the correct minutes.
4. Press ⏲ to confirm. This is necessary only when you first set the time. Afterwards, the new time value is saved automatically after five seconds.

   The display shows the new time.

Changing the time of day

ⓘ You can change the time of day only if the appliance is off.

Press ⏲ again and again until the indicator for the time of day 🕘 flashes in the display. To set the new time, follow the procedure given in "Setting the time of day".

4.3 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function ⎓ and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 45 minutes.
3. Set the function ⍾ and the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usually. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow is sufficient.

5. DAILY USE

⚠ **WARNING!**
Refer to the Safety chapters.

To use the appliance, push the knob. The knob comes out.

5.1 Activating and deactivating the appliance

1. Turn the knob for the oven functions to an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to set the temperature.
3. To deactivate the appliance, turn the knob for the oven functions to the off position.

5.2 Oven functions

Oven function		Application
0	Off position	The appliance is off.
°C»	Fast Heat Up	To decrease the heat-up time.
⍾	True Fan Cooking	To roast or roast and bake food with the same cooking temperature, on more than one shelf, without flavour transference.
⍾	Pizza Setting	To make pizza, quiche or pie.
⎓	Conventional Cooking	To bake and roast on one oven level. The top and bottom heating elements operate at the same time.

Oven function		Application
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy or crusty bottom. Only the bottom heating element operates.
	Defrost	To thaw frozen food.
	Grilling	To grill flat food items in small quantities in the middle of the shelf. To make toast.
	Turbo Grilling	To cook large pieces of meat. The grill element and the oven fan operate at the same time and circulate hot air around the food.
	True Fan + Steam	To steam dishes.
	Pyrolysis	To activate the automatic pyrolytic cleaning of the oven. This function burns off residual dirt in the oven. The oven heats up to approximately 500 °C.

5.3 Fast heat up function

The fast heat up function decreases the heat up time.

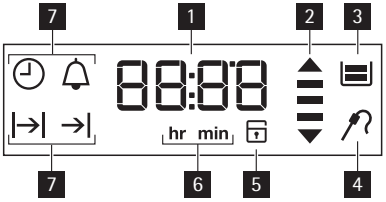
1. Set the fast heat up function. Refer to the Oven functions table.
2. Turn the knob for the temperature + / — to set the temperature.
3. An acoustic signal sounds when the appliance is at the set temperature.

The fast heat up function does not deactivate after the acoustic signal. You must deactivate the function manually.

4. Set an oven function.

5.4 Display

1 Timer
2 Heat-up and residual heat indicator
3 Water tank (selected models only)
4 Core temperature sensor (selected models only)
5 Door lock (selected models only)
6 Hours / minutes
7 Clock functions



5.5 Buttons

Button	Function	Description
	Clock	To set a clock function.
—, +	Minus, plus	To set the time.
	Minute Minder	To set the Minute Minder. Hold this button for more than 3 seconds to activate or deactivate the oven lamp.

Button	Function	Description
°C	Temperature	To check the oven temperature or the core temperature of the food probe (if applicable). Use only while an oven function is in operation.

5.6 Heat-up and residual heat indicator

When you activate an oven function, the bars in the display come on one by one. The bars show that the oven temperature increases or decreases.
When you deactivate the appliance, the display shows the residual heat indicator if the temperature in the oven is more than 40 °C. Turn the temperature knob left or right to show the oven temperature on the display.

5.7 Steam Cooking

1. Set the function .
2. Press the cover of the water drawer to open it. Fill the water drawer with water until the Tank Full indicator comes on. The maximum capacity of the tank is 900 ml. It is sufficient for approximately 55 - 60 minutes of cooking.

Use only water as the liquid. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids.
Do not put flammable or alcoholic liquids (grappa, whisky, cognac, etc.) into the water drawer.

3. Push the water drawer into its initial position.
4. Prepare the food in the correct cookware.
5. Set the temperature between 130 °C and 230 °C. Steam cooking does not give good results in temperatures above 230 °C.
6. Empty the water tank after the steam cooking is completed.

WARNING!
Wait a minimum of 60 minutes after each use of the True Fan + Steam function in order to prevent hot water from exiting the water outlet valve.

5.8 Water Tank indicator

When the Steam cooking operates, the display shows water tank indicator. Water tank indicator shows the level of the water in the tank.

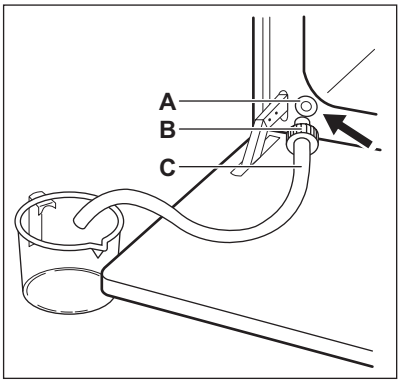
- — Water tank is full. An acoustic signal sounds when the tank is full.
- — Water tank is half full.
- — Water tank is empty. An acoustic signal sounds when the tank must be refilled.

If you put too much water into the tank, the safety outlet moves the excess water to the bottom of the oven.
Remove the water with a sponge or cloth.

5.9 Emptying the water tank

Make sure that the appliance is cool before you start to empty the water tank.

1. Prepare the draining pipe (C), included in the same package with the user manual. Put the connector (B) onto one of the ends of the draining pipe.



2. Put the second end of the draining pipe (C) into a container. Put it at a lower position than the outlet valve (A).

3. Open the oven door and put the connector (B) into the outlet valve (A).
4. Push the connector again and again when you empty the water tank.
5. Remove the connector from the valve when the water stops flowing.

WARNING!
Do not use the drained water to fill the water tank again.

The water tank can have some water when the display shows symbol. Wait until the water flow from the water outlet valve stops.

6. CLOCK FUNCTIONS

Symbol	Function	Description
	Minute Minder	To set a countdown time.
	Time of day	To set, change or check the time of day. Refer to "Setting the time of day".
|→|	Duration	To set how long the appliance must operate. First set an oven function before you set this function.
→|	End	To set when the appliance must be deactivated. First set an oven function before you set this function. You can use Duration and End at the same time (Time Delay) to set the time when the appliance must be activated and then deactivated.

Press again and again to change the clock function.

Press to confirm the settings of the clock functions, or wait 5 seconds for the setting to be confirmed automatically.

6.1 Setting the Duration or End function

1. Press again and again until the symbol |→| or →| flashes in the display.
2. Press **+** or **-** to set the minutes.
3. Press to confirm.
4. Press **+** or **-** to set the hour.
5. Press to confirm.
6. When the set time ends, the symbol |→| or →| and the set time flash. The acoustic signal sounds for two minutes. The appliance deactivates. Press a button to stop the signal.
7. Turn the oven function control knob to the off position.

If you press while setting the time for Duration |→|, the appliance switches to setting the End →| function.

6.2 Setting the Minute Minder

Use it to set a countdown time. The maximum time you can set is 23 hours 59 minutes. This function has no effect on the operation of the oven. You can set the Minute Minder at any time, also if the appliance is off.

1. Press . and **00** flash in the display.
2. Press **+** or **-** to set the Minute Minder. At first the time is calculated in minutes and seconds. When the

time you set is longer than 60 minutes, the symbol **hr** comes on in the display. The appliance then calculates the time in hours and minutes.

3. The Minute Minder starts automatically after five seconds.

After 90% of the set time, an acoustic signal sounds.

4. When the set time ends, the acoustic signal sounds for two minutes. **00:00** and flash in the display. Press a button to stop the signal.

If you set the Minute Minder when the Duration or End function operates, the symbol comes on in the display.

6.3 Count Up Timer

Use the Count Up Timer to monitor how long the oven operates. It is on immediately when the oven starts to heat.
To reset the Count Up Timer, press and hold **+** and **-**. The timer starts to count up again.

You cannot use the Count Up Timer when the Duration |→| or End →| function operates.

7. USING THE ACCESSORIES

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

7.1 Core temperature sensor

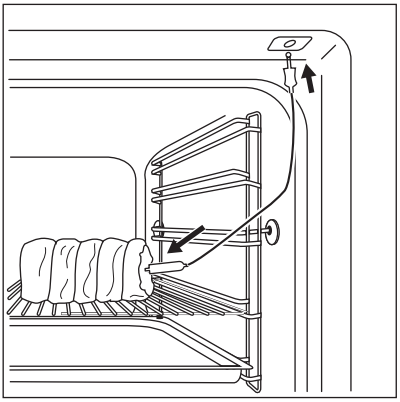
The core temperature sensor measures the core temperature of the meat. When the meat is at the set temperature, the appliance deactivates.

There are two temperatures to be set:

- The oven temperature. Refer to the table for roasting.
- The core temperature. Refer to the table for the core temperature sensor.

Only use the core temperature sensor supplied with the appliance, or genuine replacement parts.

1. Set the oven function and the oven temperature.
2. Put the point of the core temperature sensor (with the symbol on the handle) into the centre of the meat.



3. Put the plug of the core temperature sensor into the socket on the front of the appliance. The display shows the symbol of the core temperature sensor and the default core temperature. When you use the core temperature sensor for the first time, the default core temperature is 60 °C.
4. While flashes, you can use the knob for the temperature to change the default core temperature.
5. Press to save the new core temperature , or wait 10 seconds for the setting to be saved automatically. The new default core temperature is

displayed during the next use of the core temperature sensor.

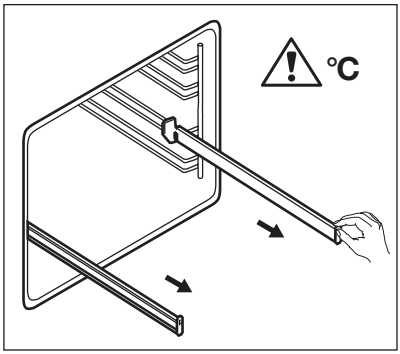
6. Make sure that the core temperature sensor stays in the meat and in the socket during the cooking.
7. When the meat is at the set core temperature, the symbol for the core temperature and the core temperature sensor flash. An acoustic signal sounds for two minutes. Press a button or open the appliance door to stop the signal.
8. Remove the plug of the core temperature sensor from the socket . Remove the meat from the appliance.
9. Deactivate the appliance.

When the appliance calculates the provisional duration time for the first time, the symbol - flashes in the display. When the calculation ends, the display shows the duration of the cooking. Calculations run in the background during the cooking and the duration value in the display is updated if necessary.

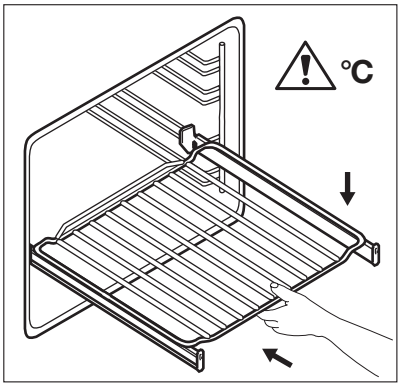
You can change the core temperature at any time during the cooking:

1. Press °C :
   - One time - the display shows the set core temperature which changes every 10 seconds to the current core temperature.
   - Two times - the display shows the current oven temperature which changes every 10 seconds to the set oven temperature.
   - Three times - the display shows the set oven temperature.
2. Use the knob for the temperature to change the temperature.

7.2 Telescopic runners



1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.

   Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

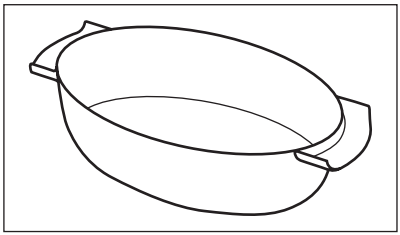
With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

CAUTION!
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

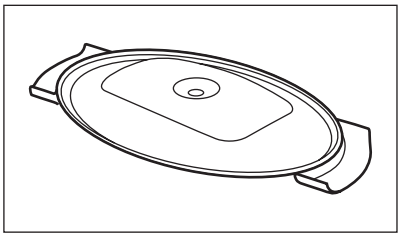
7.3 Accessories for steam cooking

The steam kit accessories are not supplied with the appliance. For more information, please contact your local supplier.

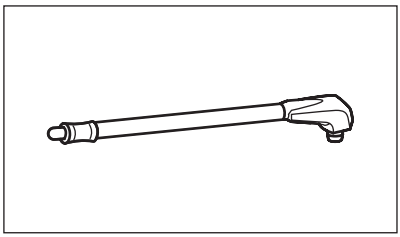
The dietary baking dish for steam cooking functions



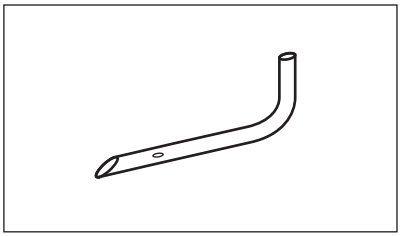
- Glass bowl (A)



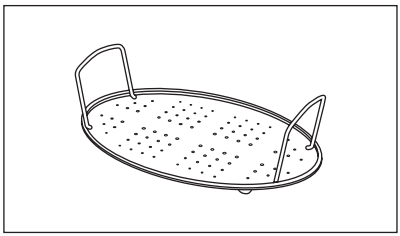
- Lid (B)



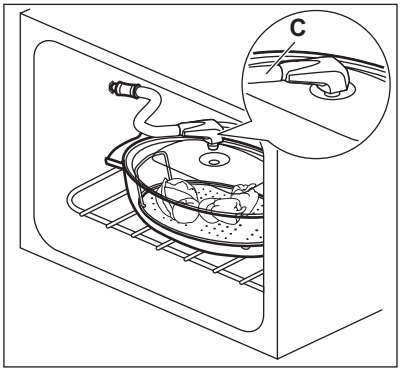
- Injector tube (C)



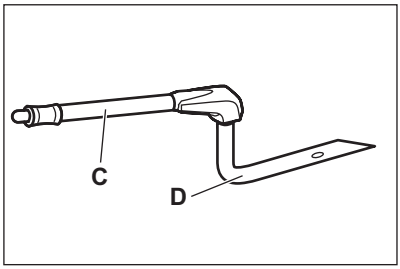
- Injector for direct steam cooking (D)



- Steel grill (E)

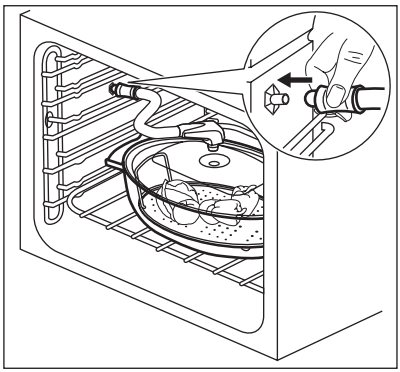


The dish consists of a glass bowl, a lid with a hole for the injector tube (C) and a steel grill to put at the bottom of the baking dish.



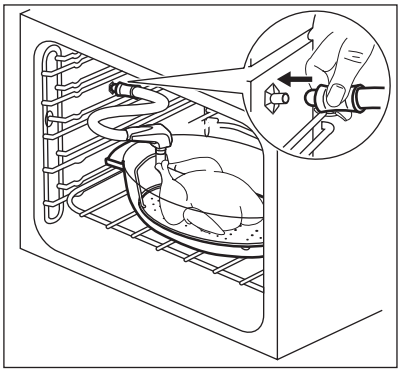
The injector and the injector tube. "C" is the injector tube for steam cooking, "D" is the injector for direct steam cooking.

Steam cooking in a dietary baking dish



Put the food onto the steel grill in the baking dish and put the lid on it. Put the injector tube into the special hole in the lid of the dietary baking dish. Put the baking dish onto the second shelf position from the bottom. Put the other end of the injector tube into the steam inlet (refer to "Product Description" chapter). Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function.

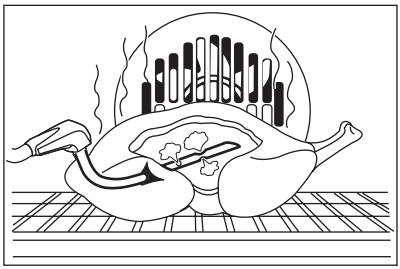
Direct steam cooking



Put the food onto the steel grill in the baking dish. Add some water. Put the injector (D) into the injector tube (C). Connect the other end into the steam inlet.

Do not use the lid of the dish.

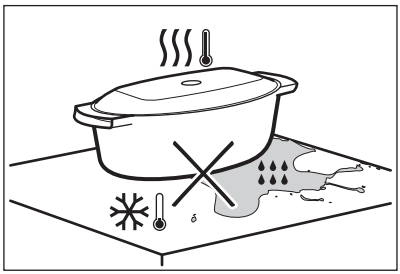
When you cook food such as chicken, duck, turkey, kid or large fish, put the injector (D) directly into the empty part of the meat. Make sure that you do not cause a blockage of the holes.



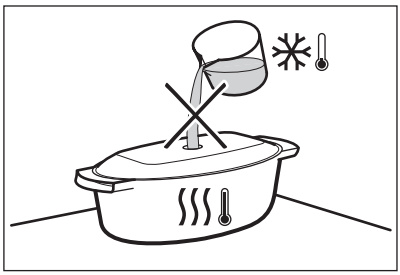
Put the baking dish onto the first or second shelf position from the bottom. Make sure that you do not crush the injector tube or let it touch a heating element on the top of the oven. Set the oven for the steam cooking function. For more information about steam cooking, refer to the cooking tables for steam cooking in the chapter "Hints and Tips".

The injector tube is specially made for cooking and does not contain dangerous materials.

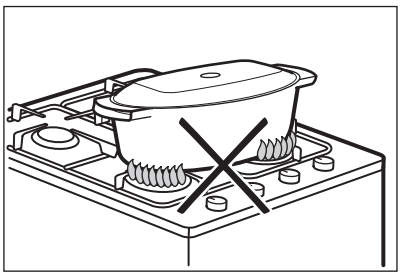
Be careful when you use the injector when the oven operates. Always use oven gloves to touch the injector when the oven is hot. Always remove the injector from the oven when you do not use a steam function.



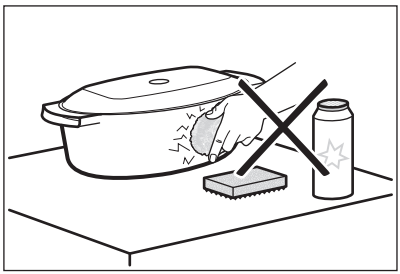
Do not put the hot baking dish on cold / wet surfaces.



Do not put cold liquids in the baking dish when it is hot.



Do not use the baking dish on a hot cooking surface.



Do not clean the baking dish with abrasives, scourers and powders.

8. ADDITIONAL FUNCTIONS

8.1 Child Lock

When the Child Lock is on, you cannot operate the oven. This is to make sure that children do not accidentally activate the appliance.

Activating and deactivating the Child Lock function:

1. Do not set an oven function.
2. Press and hold ⏻ and **+** at the same time for two seconds.

3. An acoustic signal sounds. **SAFE** and come on or go out in the display (when you activate or deactivate the Child Lock).

If the oven has the Pyrolytic cleaning function, the door is locked.
SAFE and come on in the display when you turn a knob or press a button.

8.2 Function Lock

Applicable to models with the Pyrolysis function.

The Function Lock prevents an accidental change of the oven function. You can activate the Function Lock function only when the appliance operates.

Activating and deactivating the Function Lock function:

1. Activate the appliance.
2. Activate an oven function or setting.
3. Press and hold and **+** at the same time for two seconds.
4. An acoustic signal sounds. **Loc** comes on or goes out in the display (when you activate or deactivate the Function Lock).

If the oven has the Pyrolytic cleaning function, the door is locked come on in the display. You can deactivate the appliance when the Function Lock is on. When you deactivate the appliance, the Function Lock deactivates.
Loc comes on in the display when you turn a knob or press a button.

8.3 Automatic switch-off

For safety reasons the appliance deactivates after some time:

- If an oven function operates.
- If you do not change the oven temperature.

Oven temperature	Switch-off time
30 - 115 °C	12.5 h
120 - 195 °C	8.5 h
200 - 245 °C	5.5 h
250 - maximum °C	3.0 h

After an automatic switch-off, press a button to activate the appliance again.

The automatic switch-off works with all oven functions, except Duration, End, Time Delay and Core Temperature Sensor.

8.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan continues to operate until the temperature in the appliance cools down.

8.5 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

9. HELPFUL HINTS AND TIPS

9.1 Inner side of the door

In some models, on the inner side of the door you can find:

- The numbers of the shelf positions.
- Information about the heating functions, recommended shelf positions and temperatures for typical dishes.

The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

- The appliance has five shelf levels. Count the shelf levels from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.
- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume. Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

9.5 Baking and roasting table

CAKES

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Whisked recipes	2	170	3 (2 and 4)	160	45 - 60	In a cake mould
Shortbread dough	2	170	3 (2 and 4)	160	20 - 30	In a cake mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Buttermilk cheesecake	1	170	2	165	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie)	2	170	2 (left and right)	160	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf[1)]
Strudel	3	175	2	150	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	2	170	2 (left and right)	165	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	170	2	160	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake	2	160	2	150	90 - 120	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	1	175	2	160	50 - 60	In a bread tin[1)]
Small cakes - one level	3	170	3	140 - 150	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	3	140	3	140 - 150	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	2 and 4	140 - 150	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	1, 3 and 5	140 - 150	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	3	120	3	120	80 - 100	In a baking tray
Meringues- two levels	-	-	2 and 4	120	80 - 100	In a baking tray[1)]

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Buns	3	190	3	190	12 - 20	In a baking tray[1)]
Eclairs - one level	3	190	3	170	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	2 and 4	170	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	2	180	2	170	45 - 70	In a 20 cm cake mould
Rich fruit cake	1	160	2	150	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	1	170	2 (left and right)	160	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
White bread	1	190	1	190	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece[1)]
Rye bread	1	190	1	180	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls	2	190	2 (2 and 4)	180	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	In a baking tray or a deep pan[1)]
Scones	3	200	3	190	10 - 20	In a baking tray[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Pasta flan	2	200	2	180	40 - 50	In a mould

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Vegetable flan	2	200	2	175	45 - 60	In a mould
Quiches	1	180	1	180	50 - 60	In a mould[1)]
Lasagne	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	In a mould[1)]

1) Preheat for 10 minutes.

MEAT

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Beef	2	200	2	190	50 - 70	On a wire shelf
Pork	2	180	2	180	90 - 120	On a wire shelf
Veal	2	190	2	175	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	2	210	2	200	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	2	210	2	200	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	2	210	2	200	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	2	180	2	170	120 - 150	With rind
Shin of pork	2	180	2	160	100 - 120	2 pieces
Lamb	2	190	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	2	220	2	200	70 - 85	Whole
Turkey	2	180	2	160	210 - 240	Whole
Duck	2	175	2	220	120 - 150	Whole
Goose	2	175	1	160	150 - 200	Whole
Rabbit	2	190	2	175	60 - 80	Cut in pieces

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Hare	2	190	2	175	150 - 200	Cut in pieces
Pheasant	2	190	2	175	90 - 120	Whole

FISH

TYPE OF DISH	Conventional Cooking		True Fan Cooking		Cooking time [min]	Notes
	Shelf position	Temp [°C]	Shelf position	Temp [°C]		
Trout / Sea bream	2	190	2	175	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	2	190	2	175	35 - 60	4 - 6 fillets

9.6 Grilling

Preheat the empty oven for 3 minutes, before cooking.

	Quantity		Grilling		Cooking time [min]	
TYPE OF DISH	Pieces	[g]	Shelf position	Temp [°C]	1st side	2nd side
Fillet steaks	4	800	4	max.	12 - 15	12 - 14
Beef steaks	4	600	4	max.	10 - 12	6 - 8
Sausages	8	-	4	max.	12 - 15	10 - 12
Pork chops	4	600	4	max.	12 - 16	12 - 14
Chicken (cut in 2)	2	1000	4	max.	30 - 35	25 - 30
Kebabs	4	-	4	max.	10 - 15	10 - 12
Breast of chicken	4	400	4	max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	max.	20 - 30	-
Fish fillet	4	400	4	max.	12 - 14	10 - 12
Toasted sandwiches	4 - 6	-	4	max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	max.	2 - 4	2 - 3

9.7 Turbo Grilling

Beef

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast beef or fillet, rare	per cm of thickness	1 or 2	190 - 200 1)	5 - 6
Roast beef or fillet, medium	per cm of thickness	1 or 2	180 - 190 1)	6 - 8
Roast beef or fillet, well done	per cm of thickness	1 or 2	170 - 180 1)	8 - 10

1) Preheat the oven.

Pork

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Chop, spare rib	1 - 1.5 kg	1 or 2	170 - 180	60 - 90
Meat loaf	750 g - 1 kg	1 or 2	160 - 170	50 - 60
Pork knuckle (precooked)	750 g - 1 kg	1 or 2	150 - 170	90 - 120

Veal

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Roast veal	1 kg	1 or 2	160 - 180	90 - 120
Knuckle of veal	1.5 - 2 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150

Lamb

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	150 - 170	100 - 120
Saddle of lamb	1 - 1.5 kg	1 or 2	160 - 180	40 - 60

Poultry

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Poultry portions	200 - 250 g each	1 or 2	200 - 220	30 - 50

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Chicken , half	400 - 500 g each	1 or 2	190 - 210	35 - 50
Chicken, poulard	1 - 1.5 kg	1 or 2	190 - 210	50 - 70
Duck	1.5 - 2 kg	1 or 2	180 - 200	80 - 100
Goose	3.5 - 5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 180
Turkey	2.5 - 3.5 kg	1 or 2	160 - 180	120 - 150
Turkey	4 - 6 kg	1 or 2	140 - 160	150 - 240

Fish (steamed)

TYPE OF DISH	Quantity	Shelf position	Temperature [°C]	Time [min]
Whole fish	1 - 1.5 kg	1 or 2	210 - 220	40 - 60

9.8 Defrosting

TYPE OF DISH	[g]	Defrosting time [min]	Further defrosting time [min]	Notes
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

9.9 Preserving

Soft fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Strawberries, blueberries, raspberries, ripe gooseberries	160 – 170	35 – 45	–

Stone fruit

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Pears, quinces, plums	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Vegetables

PRESERVE	Temperature [°C]	Cooking time until simmering [min]	Further cooking time at 100 °C [min]
Carrots[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Cucumbers	160 – 170	50 – 60	–
Mixed pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, peas, asparagus	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) After you deactivate the appliance, leave the preserve in the oven.

9.10 Drying - True Fan Cooking

Cover the oven shelves with baking parchment.

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Beans	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Peppers	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Vegetables for soup	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Mushrooms	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Herbs	3	1/4	40 - 50	2 - 3

FRUIT

TYPE OF DISH	Shelf position		Temperature [°C]	Time [hr]
	1 level	2 levels		
Plums	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apricots	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Apple slices	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pears	3	1/4	60 - 70	6 - 9

9.11 True Fan + Steam

CAKES AND PASTRIES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Apple cake	2	160	60 - 80	In a 20 cm cake mould[1)]
Tarts	2	175	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Fruit cake	2	160	80 - 90	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	2	160	35 - 45	In a 26 cm cake mould
Panettone	2	150 -160	70 - 100	In a 20 cm cake mould[1)]
Plum cake	2	160	40 - 50	In a bread tin [1)]
Small cakes	3 (2 and 4)	150 -160	25 - 30	In a baking tray
Biscuits	3 (2 and 4)	150	20 - 35	In a baking tray
Sweet buns	2	180 - 200	12 - 20	In a baking tray [1)]
Brioches	3 (2 and 4)	180	15 - 20	In a baking tray [1)]

[1)] Preheat the oven for 10 minutes.

BREAD AND PIZZA

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
White bread	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 pieces, 500 g for each piece[1)]
Rolls	500	2 (2 and 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 rolls in a baking tray[1)]
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	In a baking tray[1)]

[1)] Preheat the oven for 10 minutes.

FLANS

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Vegetables filled	1	170 - 180	30 - 40	In a mould
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	In a mould
Potato gratin	1 (2 and 4)	160 - 170	50 - 60	In a mould

MEAT

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Roast pork	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Veal	1000	2	180	90 - 110	On a wire shelf
Roast beef	1000				
rare		2	210	45 - 50	On a wire shelf
medium		2	200	55 - 65	On a wire shelf
well done		2	190	65 - 75	On a wire shelf
Lamb	1000	2	175	110 - 130	Leg
Chicken	1000	2	200	55 - 65	Whole
Turkey	4000	2	170	180 - 240	Whole
Duck	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Whole
Goose	3000	1	160 - 170	150 - 200	Whole
Rabbit	–	2	170 - 180	60 - 90	Cut in pieces

FISH

TYPE OF DISH	[g]	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Trout	1500	2	180	25 - 35	3 - 4 fish
Tuna	1200	2	175	35 - 50	4 - 6 fillets
Hake	–	2	200	20 - 30	–

STEAM REHEATING

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Casserole / Gratin	2	140	15 - 25	Reheat on a plate[1)]

TYPE OF DISH	Shelf position	Temp [°C]	Cooking time [min]	Notes
Pasta and sauce	2	140	10 - 15	Reheat on a plate[1)]
Side dishes (e.g. rice, potatoes, pasta)	2	140	10 - 15	Reheat on a plate[1)]
One-plate dishes	2	140	10 - 15	Reheat on a plate[1)]
Meat	2	140	10 - 15	Reheat on a plate[1)]
Vegetables	2	140	10 - 15	Reheat on a plate[1)]

1) Preheat the oven for 10 minutes.

9.12 Cooking in the dietary baking dish with True Fan + Steam

VEGETABLES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Broccoli florets	2	150	20 - 25
Aubergine	2	150	15 - 20
Cauliflower florets	2	150	25 - 30
Tomatoes	2	150	15
White asparagus	2	150	35 - 45
Green asparagus	2	150	25 - 35
Courgette slices	2	150	20 - 25
Carrots	2	150	35 - 40
Fennel	2	150	30 - 35
Kohlrabi	2	150	25 - 30
Pepper strips	2	150	20 - 25
Celery slices	2	150	30 - 35

MEAT

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Cooked ham	2	150	55 - 65
Poached chicken breast	2	150	25 - 35
Kasseler (smoked loin of pork)	2	150	80 - 100

FISH

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Trout	2	150	25 - 30
Salmon filet	2	150	25 - 30

SIDE DISHES

TYPE OF DISH	Shelf position	Temperature [°C]	Cooking time [min]
Rice	2	150	35 - 40
Unpeeled potatoes, medium	2	150	50 - 60
Boiled potatoes, quartered	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

9.13 Core temperature sensor table

TYPE OF DISH	Core temperature [°C]
Roast veal	75 - 80
Veal knuckle	85 - 90
English roast beef, rare	45 - 50
English roast beef, medium	60 - 65
English roast beef, well done	70 - 75
Shoulder of pork	80 - 82
Shin of pork	75 - 80
Lamb	70 - 75
Chicken	98
Hare	70 - 75
Trout / Sea bream	65 - 70
Tuna fish / Salmon	65 - 70

10. CARE AND CLEANING

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces use a usual cleaning agent.
- Clean the oven interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.

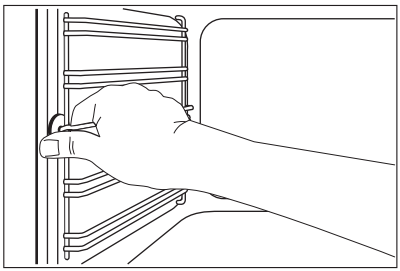
- Clean all oven accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can destroy nonstick coating.

Stainless steel or aluminium appliances:
Clean the oven door with a wet sponge only. Dry it with a soft cloth.
Do not use steel wool, acids or abrasive materials, as they can cause damage to the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

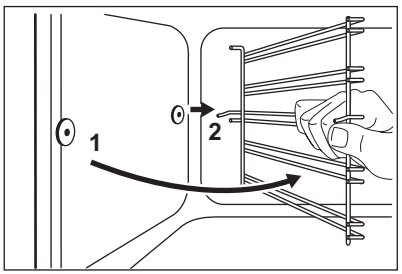
10.1 Shelf supports

You can remove the shelf supports to clean the side walls.

Removing the shelf supports



1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.

Installing the shelf supports

Install the shelf supports in the opposite sequence.

The rounded ends of the shelf supports must point to the front.

10.2 Pyrolysis

WARNING!
The appliance becomes very hot. There is a risk of burns.

CAUTION!
If a hob is installed with the appliance, do not use it at the same times as the Pyrolysis function. It can cause damage to the appliance.

1. Remove the removable shelf supports (if applicable) and accessories from the appliance. Refer to "Removing the shelf supports".

CAUTION!
Do not let the removable shelf supports stay in the appliance during the cleaning procedure. There is a risk of damage.

2. Remove the worst dirt manually.
3. Fully close the oven door.

The cleaning procedure cannot start if you do not close the oven door.

4. Set the function Pyrolysis. Refer to "Oven functions".
5. When |→| flashes, press **+** or **-** to set the necessary procedure:
   – **P1** - if the oven is not very dirty. The procedure is 1 h 30 min long.
   – **P2** - if the oven is more dirty. The procedure is 2 h 30 min long.
6. Press ⏲ to start the procedure. You can use the End function to delay the start of the cleaning.

   When the oven is at the set temperature, the door locks. The display shows the symbol 🔒 and the bars of the heat indicator.

To stop Pyrolysis before it is completed, turn the knob for the oven functions to the off position.

When Pyrolysis is completed, the display shows the time of day. The oven door stays locked. When the appliance is cool again, an acoustic signal sounds and the door unlocks.

During the Pyrolysis the oven lamp is off.

Cleaning reminder

To remind you that Pyrolysis is necessary, **PYR** flashes in the display for 10 seconds after each activation and deactivation of the appliance.

The cleaning reminder goes off the display:

- After the end of the Pyrolysis function
- If you press **+** and **-** at the same time while **PYR** flashes in the display.

10.3 Oven lamp

WARNING!
Be careful when you change the oven lamp. There is a risk of electrical shock.

Before you change the oven lamp:

- Deactivate the oven.
- Remove the fuses in the fuse box or deactivate the circuit breaker.

Put a cloth on the bottom of the oven to prevent damage to the oven light and glass cover. Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the oven light bulb with an applicable 300 °C heat-resistant oven light bulb.

   Use the same oven lamp type.
4. Install the glass cover.

10.4 Cleaning the water tank

WARNING!
Do not put water into the water tank during the cleaning procedure.

During the cleaning procedure, some water can drip from the steam inlet onto the cavity of the oven. Put a dripping pan on the shelf level directly below the steam inlet to prevent water from falling onto the bottom of the oven cavity.

After some time, you can have lime deposits in your oven. To prevent this, clean the parts of the oven that generate the steam. Empty the tank after each steam cooking.

1. Fill in the water tank with 850 ml of water and 50 ml of citric acid (five teaspoons). Deactivate the oven and wait for approximately 60 minutes.
2. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the tem-

perature 230 °C. Deactivate it after 25 minutes and let it cool down for 15 minutes.

3. Activate the oven and set the True Fan + Steam function. Set the temperature between 130 and 230 °C. Deactivate it after 10 minutes. Let it cool down and continue with the removal of the tank contents (refer to "Emptying the water tank").
4. Rinse the water tank and clean the remaining lime residue in the oven with a cloth.
5. Clean the drain pipe by hand in warm water with soap. To prevent damage, do not use acids, sprays or similar cleaning agents.

Types of water

- **Soft water with low lime content** - the manufacturer recommends this because it decreases the quantity of cleaning procedures.
- **Tap water** - you can use it if your domestic water supply has purifier or water sweetener.
- **Hard water with high lime content** - it does not have an effect on the performance of the appliance but it increases the quantity of cleaning procedures.

CALCIUM QUANTITY TABLE INDICATED FROM W.H.O. (World Health Organization)

Calcium deposit	Water hardness (French degrees)	Water hardness (German degrees)	Water classification	Run decalcification every
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Sweet of soft	75 cycles - 2.5 months
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Medium hardness	50 cycles - 2 months
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hard or calcareous	40 cycles - 1.5 months
over 180 mg / l	over 18	over 10	Very hard	30 cycles - 1 month

10.5 Cleaning the oven door

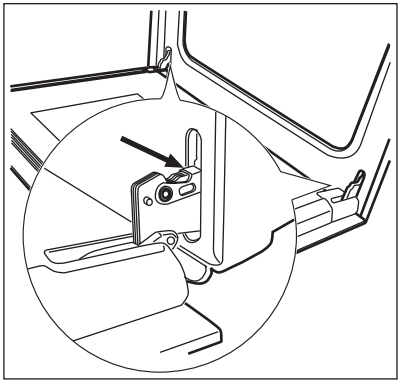
The oven door has four glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panels to clean them.

The oven door can close if you try to remove the glass panels before you remove the oven door.

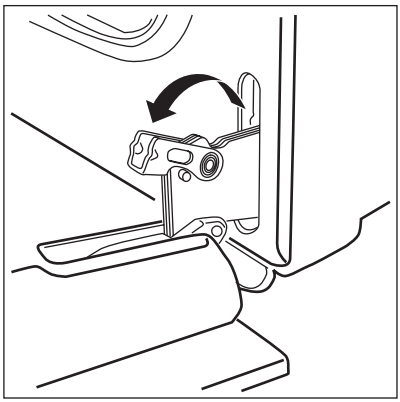
CAUTION!

Do not use the appliance without the glass panels.

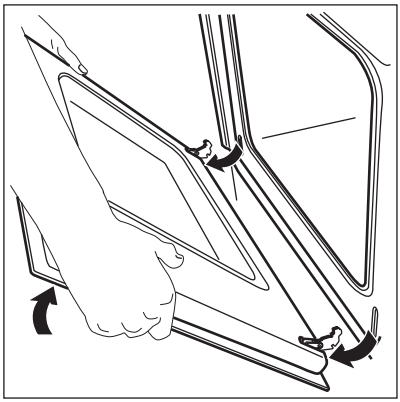
Removing the oven door and the glass panel



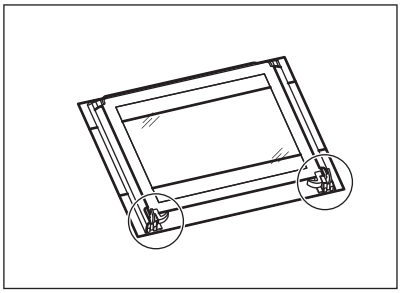
1. Open the door fully and hold the two door hinges.



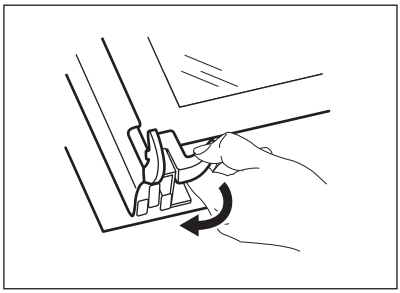
2. Lift and turn the levers on the two hinges.



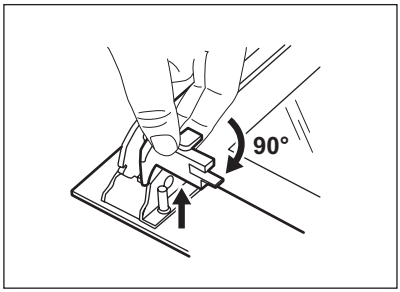
3. Close the oven door to the first opening position (halfway). Then pull forward and remove the door from its seat.



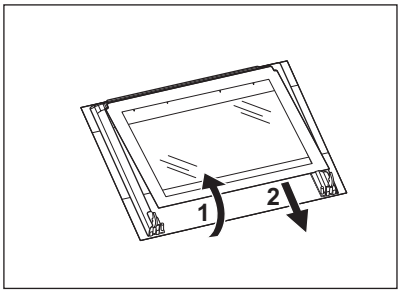
4. Put the door on a soft cloth on a stable surface.



5. Release the locking system to remove the glass panels.

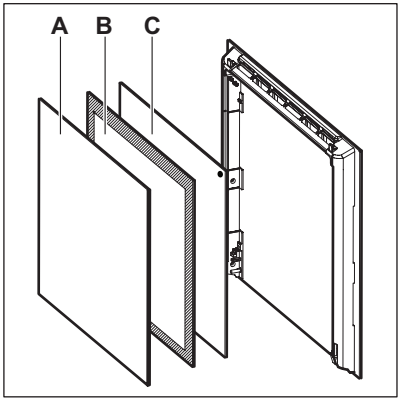


6. Turn the two fasteners by 90° and remove them from their seats.

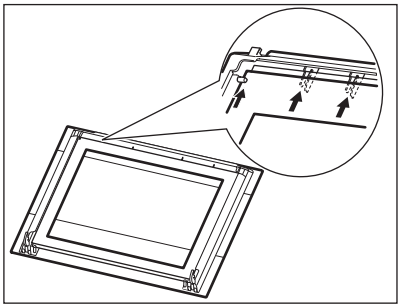


7. Carefully lift (step 1) and remove (step 2) the glass panels one by one. Start from the top panel.
8. Clean the glass panels with water and soap. Dry the glass panels carefully.

Installing the door and the glass panels



When the cleaning is completed, install the glass panels and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.
Make sure that you put the glass panels (A, B and C) back in the correct sequence. The middle panel (B) has a decorative frame. The screen-printing zone must face the inner side of the door.
Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame (B) on the screen-printing zones is not rough when you touch it.



Make sure that you install the top panel in the seats correctly (refer to the illustration).

11. WHAT TO DO IF...

WARNING!
Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock. Refer to "Setting the time of day".
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The automatic switch-off is on.	Refer to "Automatic switch-off".
The oven does not heat up.	The Child Lock is on.	Refer to "Deactivating the Child Lock".

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The fuse in the fuse box is released.	Do a check of the fuse. If the fuse is released more than one time, contact a qualified electrician.
The oven lamp does not operate.	The oven lamp is defective.	Replace the oven lamp.
The Pyrolysis does not start. The display shows **C3**.	The door is not fully closed or the door lock is defective.	Fully close the door.
The display shows **F102**.	The door is not fully closed or the door lock is defective.	1. Fully close the door. 2. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 3. If the display shows **F102** again, contact the service centre.
The core temperature sensor does not operate.	The plug of the core temperature sensor is not correctly installed into the socket.	Put the plug of the core temperature sensor as far as possible into the socket.
The oven does not heat up. The display shows **Demo**.	The demo mode is activated.	1. Deactivate the appliance. 2. Press and hold the button **+**. 3. When an acoustic signal sounds, turn the knob for the oven functions to the first function. **Demo** flashes in the display. 4. Turn the knob for the oven functions to the off position. 5. Release the button **+**. 6. Turn the knob for the temperature clockwise for three seconds. The acoustic signal sounds three times. The demo mode is deactivated.

Problem	Possible cause	Remedy
The display shows an error code that is not on this list.	There is an electronic fault.	1. Deactivate the appliance with the house fuse or the safety switch in the fuse box and activate it again. 2. If the display shows the error code again, contact the service centre.
There is water inside the oven.	There is too much water in the tank.	Deactivate the appliance and remove the water with a cloth or sponge.
The steam cooking does not operate.	Lime obstructs the hole.	Check the steam inlet opening. Remove the lime.
It takes more than three minutes to empty the water tank or the water leaks from the steam inlet opening.	There are lime deposits in the appliance.	Check the water tank. Refer to "Cleaning the water tank".
It takes too long to cook the dishes or they cook too quickly.	The temperature is too low or too high.	Adjust the temperature if necessary. Follow the advice in the user manual.
Steam and condensation collect on the food and in the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not keep the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking ends.

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the service centre.
The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....

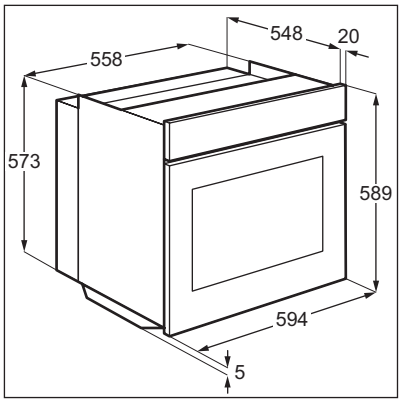
Product number (PNC) .....

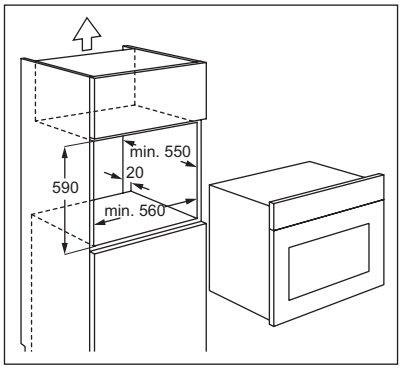
Serial number (S.N.) .....

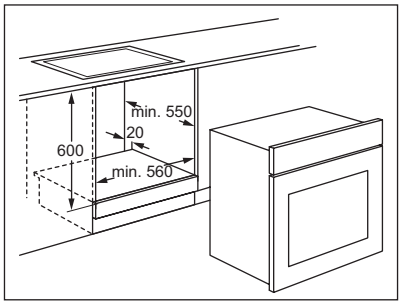
12. INSTALLATION

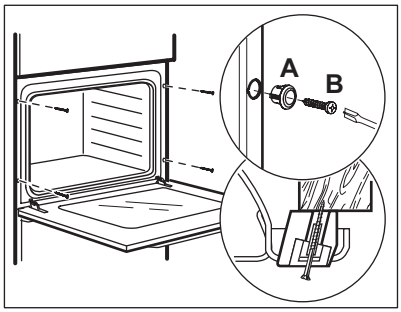
WARNING!
Refer to the Safety chapters.

12.1 Building In









12.2 Electrical installation

WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

12.3 Cable

Cable types applicable for installation or replacement: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
For the section of the cable refer to the total power (on the rating plate) and to the table:

Total power	Section of the cable
maximum 1380 W	3 x 0.75 mm²
maximum 2300 W	3 x 1 mm²
maximum 3680 W	3 x 1.5 mm²

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

13. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol ♺ . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 42
2. SICHERHEITSHINWEISE 43
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 47
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 47
5. TÄGLICHER GEBRAUCH 48
6. UHRFUNKTIONEN 51
7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 52
8. ZUSATZFUNKTIONEN 58
9. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 59
10. REINIGUNG UND PFLEGE 72
11. WAS TUN, WENN 78
12. MONTAGE 80

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

 Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen und das Kabel austauschen.

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Vor der pyrolytischen Reinigung müssen verschüttete Flüssigkeiten entfernt werden. Bitte gesamtes Zubehör aus dem Ofen entfernen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Schließen Sie die Gerätetür ganz, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder

wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Geräts.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Dampfgaren

WARNUNG!
Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

Pyrolysereinigung

WARNUNG!
Im Pyrolyse-Modus besteht Verletzungs- und Brandgefahr und es können chemische Emissionen (Dämpfe) austreten.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Selbstreinigung oder der ersten Inbetriebnahme folgendes aus dem Ofeninnenraum:
  – Alle Lebensmittelrückstände, Öl- oder Fettablagerungen.
  – Alle zum Gerät dazugehörigen herausnehmbaren Teile (Bleche, Einhängegitter) sowie Töpfe, Pfannen, Bleche und Utensilien mit Antihaftbeschichtung etc.
- Lesen Sie die Anleitung zur Pyrolyse sorgfältig durch.
- Halten Sie Kinder während der Pyrolyse vom Gerät fern. Das Gerät wird sehr heiß und aus den vorderen Kühlungsöffnungen tritt heiße Luft aus.
- Die pyrolytische Reinigung erfolgt bei sehr hoher Temperatur und kann Dämpfe von Lebensmittelrückständen und Gerätematerialen freisetzen. Beachten Sie unbedingt Folgendes:
  – Sorgen Sie während des ersten Gebrauchs bei Verwendung der Höchsttemperatur für eine gute Belüftung.
  – Sorgen Sie während und nach der Pyrolyse für eine gute Belüftung.
- Einige Vögel und Reptilien können im Gegensatz zu den Menschen sehr empfindlich auf die während des Reinigungsvorgangs freigesetzten Dämpfe der Pyrolyse-Backöfen reagieren.
  – Halten Sie während und nach der pyrolytischen Reinigung Tiere (besonders Vögel) vom Gerät fern und stellen Sie die Höchsttemperatur erst ein, wenn der Bereich ausreichend gelüftet ist.
- Kleine Tiere reagieren auch empfindlich auf die lokalen Temperaturschwankungen in der Nähe von Pyrolyse-Backöfen.
- Antihaftbeschichtungen auf Töpfen, Pfannen, Blechen und Kochutensilien usw. können durch die hohen Temperaturen während der Pyrolyse beschädigt werden und geringfügige Mengen an schädlichen Dämpfen freisetzen.
- Diese von den Pyrolyse-Backöfen/ Speiseresten freigesetzten Dämpfe sind ungefährlich für Menschen einschließlich Kinder oder Personen mit Beschwerden.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

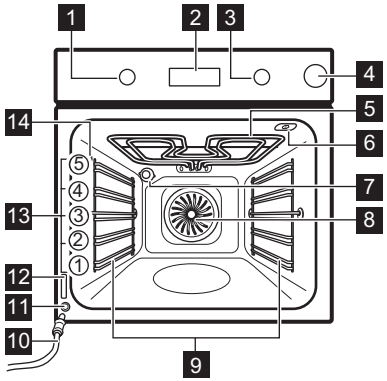
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG



1 Backofen-Einstellknopf
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Temperaturwahlknopf
4 Wasserschublade
5 Grillelement
6 Buchse für den KT Sensor
7 Backofenlampe
8 Gebläse
9 Einschubschienen, herausnehmbar
10 Ablaufschlauch
11 Wasserauslassventil
12 Typenschild
13 Einschubebenen
14 Dampfeinlass

3.1 Backofenzubehör

- **Kombirost**
  Für Geschirr, Kuchenformen, Braten.
- **Backblech**
  Für Kuchen und Plätzchen.
- **Brat- und Fettpfanne**
  Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.
- **KT Sensor**
  Zum Messen des Garzustands.
- **Teleskopauszüge**
  Für Roste und Backbleche.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden).
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

4.2 Einstellen der Tageszeit

Im Display erscheint **hr** und **12:00** 12 blinkt.

1. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschte Stunde einzustellen.
2. Mit ⏻ bestätigen. Dies ist nur bei der ersten Einstellung der Uhrzeit erforderlich. Danach wird die neue Zeit automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.

   Im Display wird **min** und die eingestellte Stunde angezeigt. **00** blinkt.
3. Drücken Sie **+** oder **-**, um die gewünschten Minuten einzustellen.
4. Mit ⏻ bestätigen. Dies ist nur bei der ersten Einstellung der Uhrzeit erforderlich. Danach wird die neue Zeit automatisch nach fünf Sekunden gespeichert.

   Das Display zeigt die neue Uhrzeit an.

Ändern der Uhrzeit

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Drücken Sie wiederholt, bis die Uhrzeitanzeige im Display blinkt. Gehen Sie zum Einstellen der Uhrzeit wie unter „Einstellen der Tageszeit“ beschrieben vor.

4.3 Aufheizen

Heizen Sie das leere Gerät vor, um Fettreste zu verbrennen.

1. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
2. Lassen Sie das Gerät 45 Minuten lang eingeschaltet.
3. Stellen Sie die Funktion und die Höchsttemperatur ein.
4. Lassen Sie das Gerät 15 Minuten lang eingeschaltet.

Das Zubehör kann heißer werden als beim normalen Gebrauch. Das Gerät kann Geruch und Rauch verströmen. Das ist normal. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Knopf. Der Knopf kommt dann heraus.

5.1 Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die gewünschte Backofenfunktion.
2. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf „Aus“.

5.2 Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
0	Stellung „Aus“	Das Gerät ist ausgeschaltet.
°C»	Schnellaufheizung	Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Braten und/oder Backen von Speisen bei gleicher Gartemperatur auf mehreren Ebenen gleichzeitig, ohne dass es zu einer Aromaübertragung kommt.
	Pizzastufe	Für Pizza, Quiche oder Pasteten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Einschubebene. Die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sind gleichzeitig eingeschaltet.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden. Nur das Heizelement für Unterhitze ist eingeschaltet.
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlgerichten.

Ofenfunktion		Anwendung
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Zutaten in kleinen Mengen in der Mitte des Rostes. Zum Toasten.
	Heißluftgrillen	Zum Garen größerer Fleischstücke. Das Grillelement und der Backofenventilator sind gleichzeitig eingeschaltet, sodass die Heißluft um die zubereitete Speise zirkulieren kann.
	Heißluft mit Dampf	Zum Dampfgaren von Speisen.
	Pyrolyse	Einschalten der pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens. Verschmutzungen im Backofen werden verbrannt. Der Backofen wird auf etwa 500 °C aufgeheizt.

5.3 Schnellaufheizfunktion

Die Funktion Schnellaufheizung verkürzt die Aufheizzeit.

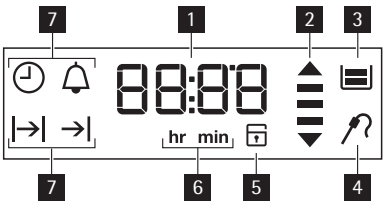
1. Schalten Sie die Funktion Schnellaufheizung ein. Siehe Tabelle der Backofenfunktionen.
2. Um die Temperatur einzustellen, drehen Sie den Temperaturwahlknopf + / — auf die gewünschte Temperatur.
3. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur ereicht hat, ertönt ein Signalton.

Die Schnellaufheizung wird nach dem Signalton nicht ausgeschaltet. Sie müssen die Funktion von Hand ausschalten.

4. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.

5.4 Display

1 Timer
2 Aufheiz- und Restwärmeanzeige
3 Wassertank (nur ausgewählte Modelle)
4 KT Sensor (nur ausgewählte Modelle)
5 Türverriegelung (nur ausgewählte Modelle)
6 Stunden/Minuten
7 Uhrfunktionen



5.5 Tasten

Taste	Funktion	Beschreibung
	Uhr	Einstellen einer Uhrfunktion.
—, +	Minus, Plus	Einstellen der Zeit.
	Kurzzeit-Wecker	Einstellen von Kurzzeit-Wecker. Halten Sie diese Taste zum Ein- oder Ausschalten der Backofenlampe länger als 3 Sekunden gedrückt.

Taste	Funktion	Beschreibung
°C	Temperatur	Anzeige der Backofentemperatur oder der Temperatur des KT Sensors (falls vorhanden). Verwenden Sie sie nur, wenn eine Backofenfunktion eingeschaltet ist.

5.6 Aufheiz- und Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Backofenfunktion einschalten, leuchten die Balken im Display nacheinander auf. Mit den Balken wird der Anstieg bzw. das Fallen der Backofentemperatur gekennzeichnet. Wenn Sie das Gerät ausschalten, zeigt das Display die Restwärme an, wenn die Temperatur im Backofen über 40 °C liegt. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf nach links oder rechts, um die Backofentemperatur im Display anzuzeigen.

5.7 Dampfgaren

1. Schalten Sie die Funktion ein.
2. Drücken Sie auf den Deckel der Wasserschublade, um sie zu öffnen. Füllen Sie so viel Wasser in die Schublade, bis die Kontrolllampe „Wassertank voll" leuchtet. Die Schublade fasst maximal 900 ml. Diese Menge reicht für eine Gardauer von etwa 55-60 Minuten.

   Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden.
   Füllen Sie keine entflammbaren oder alkoholhaltigen Flüssigkeiten (wie Grappa, Whisky, Cognac usw.) in die Wasserschublade.
3. Drücken Sie die Wasserschublade bis zum Anschlag hinein.
4. Bereiten Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr zu.
5. Stellen Sie die Gartemperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Dampfgaren liefert bei Temperaturen über 230 °C keine guten Ergebnisse.
6. Leeren Sie den Wassertank nach Abschluss des Dampfgarvorgangs.

WARNUNG!
Warten Sie mindestens 60 Minuten nach Verwendung der Funktion Heißluft + Dampf, um zu verhindern, dass heißes Wasser aus dem Wasserauslassventil austritt.

5.8 Wassertank-Füllstandsanzeige

Wenn die Funktion „Dampfgaren" eingeschaltet ist, wird im Display die Wassertank-Füllstandsanzeige angezeigt. Diese Anzeige gibt den Füllstand des Wassertanks an.

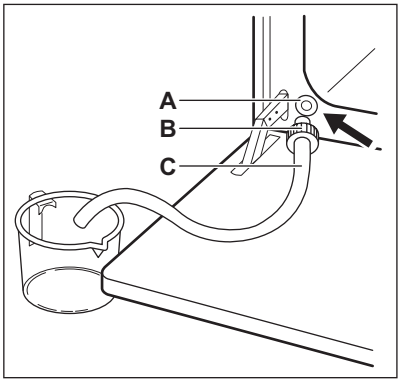
- – Der Wassertank ist voll. Bei vollem Wassertank ertönt ein akustisches Signal.
- – Der Wassertank ist halb voll.
- – Der Wassertank ist leer. Sobald der Wassertank nachgefüllt werden muss, ertönt ein akustisches Signal.

Wenn Sie zu viel Wasser in den Tank füllen, leitet der Sicherheitsauslass das überschüssige Wasser in den Boden des Backofens. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf, oder wischen Sie es mit einem Lappen weg.

5.9 Entleeren des Wasserbehälters

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie den Wasserbehälter entleeren.

1. Halten Sie den Ablaufschlauch (C) bereit, der in dem Päckchen mit der Gebrauchsanleitung enthalten ist. Schließen Sie das Verbindungsstück (B) an ein Ende des Ablaufschlauchs (C) an.



2. Legen Sie das andere Ende des Ablaufschlauchs (C) in einen Behälter. Der Behälter sollte tiefer als das Auslassventil (A) positioniert sein.
3. Öffnen Sie die Backofentür und stecken Sie das Verbindungsstück (B) in das Auslassventil (A).
4. Drücken Sie immer wieder auf das Verbindungsstück, während der Wasserbehälter entleert wird.
5. Sobald kein Wasser mehr austritt, trennen Sie das Verbindungsstück vom Ventil.

WARNUNG!
Verwenden Sie das abgelassene Wasser nicht zum erneuten Befüllen des Wasserbehälters.

Im Wassertank kann sich immer noch Wasser befinden, obwohl im Display das Symbol ⎵ angezeigt wird. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Wasserauslassventil austritt.

6. UHRFUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Einstellen einer Countdownzeit.
🕘	Tageszeit	Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit. Siehe „Einstellen der Tageszeit".
|→|	Dauer	Einstellen der Betriebsdauer. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen.
→|	Ende	Einstellen der Abschaltzeit für das Gerät. Stellen Sie zunächst die gewünschte Ofenfunktion ein, bevor Sie Einstellungen für diese Funktion vornehmen. Mit den Funktionen „Dauer" und „Ende" (Zeitverzögerung) können Sie festlegen, wann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden soll.

Drücken Sie zum Ändern der Uhrfunktion wiederholt die Taste ⏲.

Drücken Sie ⏲, um Ihre Einstellungen für die Uhrfunktionen zu bestätigen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis die Einstellungen automatisch bestätigt werden.

6.1 Einstellen von Dauer oder Ende

1. Drücken Sie die Taste ⏲ wiederholt, bis im Display das Symbol |→| oder →| blinkt.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Minuten einzustellen.
3. Mit ⏲ bestätigen.

4. Drücken Sie **+** oder **-**, um die Stunde einzustellen.
5. Mit ⏲ bestätigen.
6. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinken das Symbol |→| oder →| und die eingestellte Zeit. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.
7. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in Stellung „Aus".

Wenn Sie beim Einstellen der „Dauer" |→| auf ⏲ drücken, wechselt das Gerät zur Einstellung der Funktion „Ende" →|.

6.2 Einstellen des Kurzzeit-Weckers

Zur Kurzzeiteinstellung. Die einstellbare Höchstzeit beträgt 23 Stunden 59 Minuten. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Backofens aus. Sie können den Kurzzeit-Wecker jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie 🔔 . 🔔 und „**00**" blinken im Display.
2. Drücken Sie **+** oder **-**, um den Kurzzeit-Wecker einzustellen. Beim ersten Einstellen werden die Minuten und Sekunden berechnet. Ist die eingestellte Zeit länger als 60 Minuten, wird im Display das Symbol **hr** angezeigt. Das Gerät berechnet dann die Zeit in Stunden und Minuten.
3. Der Kurzzeit-Wecker wird automatisch nach fünf Sekunden eingeschaltet.

Nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

4. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt für zwei Minuten ein Signal. **00:00** und 🔔 blinken im Display. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton abzustellen.

Wenn Sie den Kurzzeit-Wecker bei eingeschalteten Funktionen „Dauer" oder „Ende" einstellen, leuchtet im Display das Symbol 🔔 auf.

6.3 Garzeitmesser

Mit dem Garzeitmesser kann die Betriebsdauer des Backofens überwacht werden. Der Garzeitmesser wird gleichzeitig mit dem Backofen eingeschaltet. Halten Sie die Tasten **+** und **-** gleichzeitig gedrückt, um den Garzeitmesser zurückzusetzen. Der Garzeitmesser wird erneut aktiviert.

Der Garzeitmesser kann nicht verwendet werden, wenn die Funktionen „Dauer" |→| oder „Ende" →| eingeschaltet sind.

7. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

7.1 KT Sensor

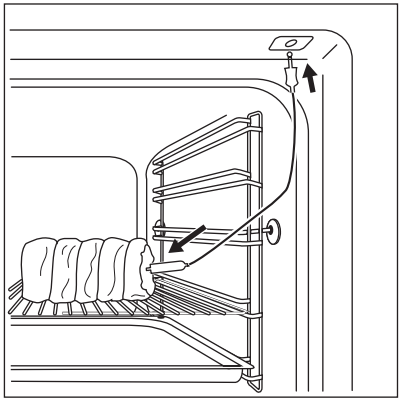
Der Kerntemperatursensor misst die Kerntemperatur im Inneren des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur. Siehe Brattabelle.
- Die Kerntemperatur. Siehe Tabelle für den KT Sensor.

Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion und Temperatur ein.
2. Stecken Sie die Spitze des KT Sensors (mit dem Symbol auf dem Griff) in die Mitte des Fleischstücks.



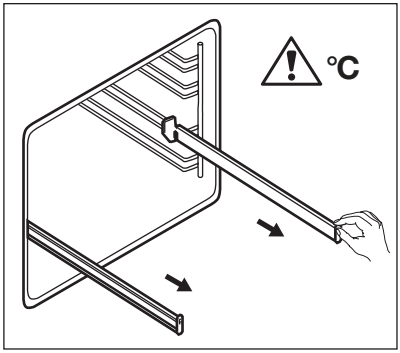
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts. Das Display zeigt das Symbol des KT Sensors und die Standardkerntemperatur an. Benutzen Sie den KT Sensor zum ersten Mal, zeigt das Display 60 °C als Standardkerntemperatur an.
4. Wenn blinkt, können Sie die Standardkerntemperatur durch Drehen des Temperaturwahlknopfes ändern.
5. Drücken Sie , um die neue Kerntemperatur zu speichern, oder warten Sie 10 Sekunden, bis die Einstellung automatisch gespeichert wird. Die neue Standardkerntemperatur wird bei der nächsten Verwendung des KT Sensors angezeigt.
6. Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.
7. Sobald das Fleischstück die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, blinken die Symbole für die Kerntemperatur und den KT Sensor. Es ertönt für zwei Minuten ein Signal. Schalten Sie den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Öffnen der Backofentür aus.
8. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse. Nehmen Sie das Fleischstück aus dem Gerät.
9. Schalten Sie das Gerät aus.

Während der ersten Berechnung der voraussichtlichen Gardauer blinkt das Symbol - im Display. Nach Abschluss der Berechnung zeigt das Display die Gardauer an. Die Berechnungen werden während des Garvorgangs im Hintergrund durchgeführt und die im Display angezeigte Dauer wird gegebenenfalls aktualisiert.

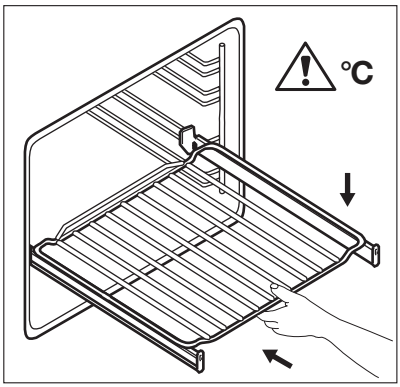
Sie können die Kerntemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern:

1. Drücken Sie °C :
   - Einmal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die eingestellte und die aktuelle Kerntemperatur an.
   - Zweimal - Das Display zeigt alle 10 Sekunden abwechselnd die aktuelle und die eingestellte Backofentemperatur an.
   - Dreimal - Das Display zeigt die eingestellte Backofentemperatur an.
2. Um die Temperatur zu ändern, drehen Sie den Temperaturwahlknopf.

7.2 Auszüge



1. Ziehen Sie den rechten und den linken Auszug heraus.



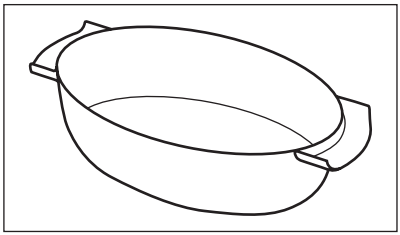
2. Setzen Sie den Kombirost auf die Auszüge, und schieben Sie diese vorsichtig in das Gerät.

   Achten Sie darauf, die Auszüge ganz in das Gerät zu schieben, bevor Sie die Backofentür schließen.

Bewahren Sie die Montageanleitung der Auszüge für die zukünftige Verwendung auf.

Die Auszüge erleichtern das Einsetzen und Herausnehmen der Roste.

VORSICHT!
Reinigen Sie die Auszüge nicht im Geschirrspüler. Ölen oder fetten Sie die Auszüge nicht.

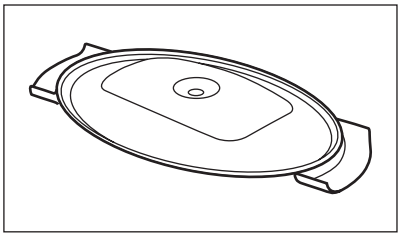


7.3 Dampfgarzubehör

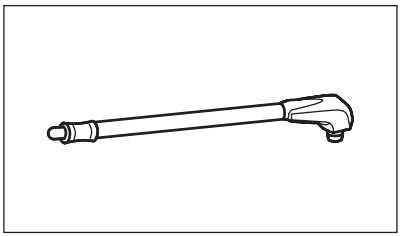
Das Dampfgarzubehör ist nicht im Lieferumfang des Gerätes enthalten. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Händler vor Ort.

Diätbräter für das Dampfgaren

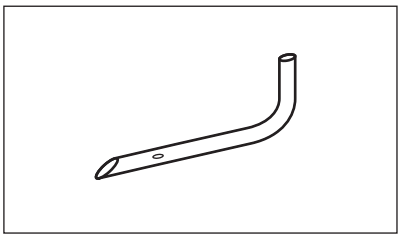
- Glasschüssel (A)



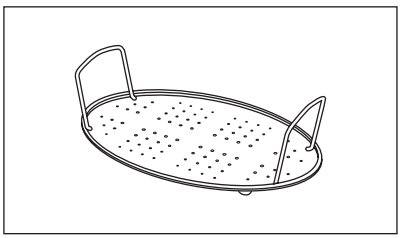
- Deckel (B)



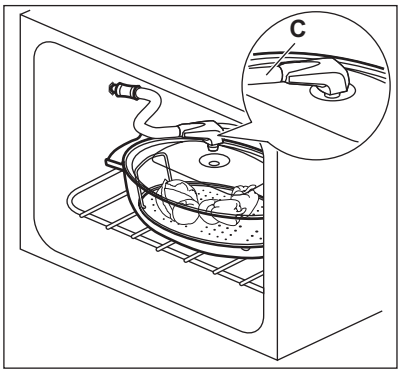
- Injektionsrohr (C)



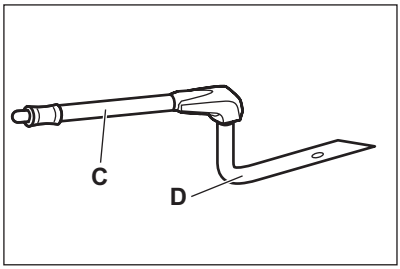
- Injektor für das Garen mit direktem Dampf (D)



- Stahlrost (E)

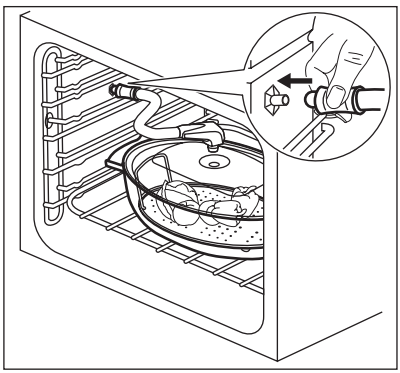


Der Bräter besteht aus einer Glasschüssel und einem Deckel mit einer Aussparung für das Injektionsrohr (C) und einem Stahlrost, der auf den Boden des Bräters gelegt wird.



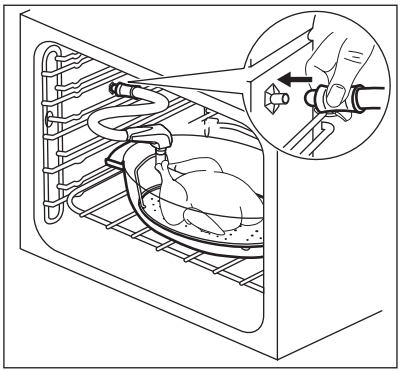
Injektor und Injektionsrohr. „C“ ist das Injektionsrohr zum Dampfgaren, „D“ der Injektor für das Garen mit direktem Dampf.

Dampfgaren im Diätbräter



Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost im Bräter und setzen Sie den Deckel auf. Führen Sie das Injektionsrohr in die spezielle Aussparung im Deckel des Diätbräters ein. Setzen Sie den Bräter in die zweite Einschubebene von unten ein. Stecken Sie das andere Ende des Injektionsrohrs in den Dampfeinlass (siehe Abschnitt „Gerätebeschreibung“).
Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.

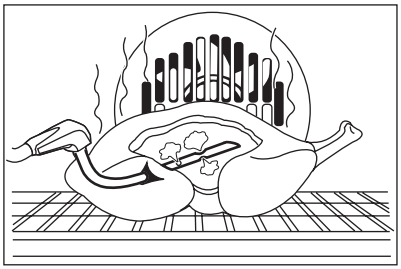
Garen mit direktem Dampf



Legen Sie das Gargut auf den Stahlrost des Diätbräters. Geben Sie etwas Wasser dazu. Stecken Sie den Injektor (D) in das Injektionsrohr (C). Führen Sie das andere Ende in den Dampfeinlass ein.

Der Deckel wird bei dieser Funktion nicht verwendet.

Für das Garen von Hähnchen, Ente, Pute, Zicklein oder großen Fischstücken stecken Sie den Injektor (D) direkt in den Hohlraum des Gargutes. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht blockiert werden.

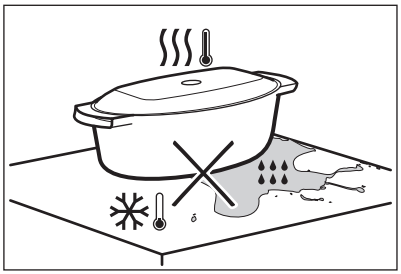


Setzen Sie den Bräter in die erste oder zweite Einschubebene von unten ein. Achten Sie darauf, dass das Injektionsrohr nicht geknickt wird und nicht mit den oberen Heizelementen des Backofens in Berührung kommt. Stellen Sie den Backofen auf die Betriebsart „Dampfgaren“ ein.
Weitere Informationen finden Sie in den Kochtabellen mit empfohlenen Einstellungen für das Dampfgaren im Abschnitt „Tipps und Hinweise“.

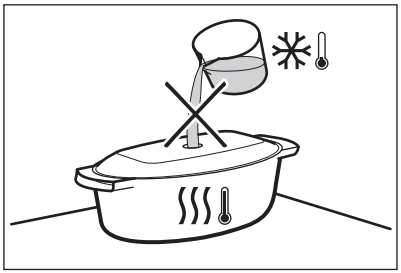
⚠ Das Injektionsrohr wurde speziell für das Garen von Lebensmitteln entwickelt und enthält keine Schadstoffe.

⚠

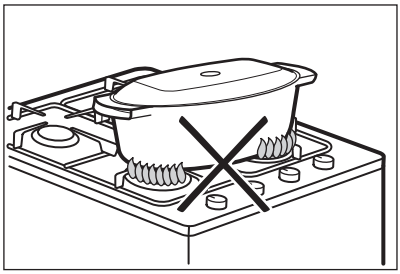
Seien Sie beim Umgang mit dem Injektor vorsichtig, wenn der Backofen in Betrieb ist. Bei der Handhabung des Injektors im heißen Backofen sollten Sie Topfhandschuhe verwenden. Nehmen Sie den Injektor aus dem Backofen, wenn Sie nicht die Dampfgarfunktion verwenden.



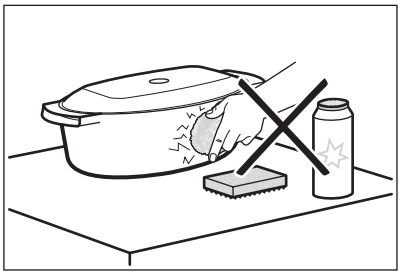
Stellen Sie den heißen Bräter nicht auf eine kalte/nasse Fläche.



Geben Sie keine kalten Flüssigkeiten in den Bräter, wenn dieser heiß ist.



Stellen Sie den Bräter nicht auf einer heißen Kochfläche ab.



Reinigen Sie den Bräter nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuermitteln wie z. B. Scheuerpulver.

8. ZUSATZFUNKTIONEN

8.1 Kindersicherung

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, kann der Backofen nicht bedient werden. Damit wird sichergestellt, dass Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Stellen Sie keine Backofenfunktion ein.
2. Halten Sie die Tasten ⏲ und **+** gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
3. Es ertönt ein Signalton. **SAFE** und 🔒 leuchten bzw. erlöschen im Display (je nachdem, ob Sie die Kindersicherung ein- oder ausschalten).

ℹ Die Tür ist verriegelt, wenn der Backofen über eine pyrolytische Reinigung verfügt.
SAFE und 🔒 leuchten im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

8.2 Tastensperre

ℹ Verfügbar bei Modellen mit Pyrolyse.

Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Backofenfunktion. Die Tastensperre lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Ein- und Ausschalten der Tastensperre:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Schalten Sie eine Backofenfunktion ein oder wählen Sie eine Einstellung.
3. Halten Sie die Tasten ⏲ und **+** gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt.
4. Es ertönt ein Signalton. Im Display erscheint/erlischt die Anzeige „**Loc**" (je nachdem, ob Sie die Tastensperre ein- oder ausschalten).

Die Tür ist verriegelt und erscheint im Display, wenn der Backofen über eine pyrolytische Reinigung verfügt.
Sie können das Gerät bei eingeschalteter Tastensperre ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird auch die Tastensperre ausgeschaltet.
Loc leuchtet im Display, wenn Sie einen Knopf drehen oder eine Taste drücken.

8.3 Abschaltautomatik

Aus Sicherheitsgründen wird das Gerät nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Ofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Ofentemperatur	Abschaltzeit
30 - 115 °C	12.5 Std.
120 - 195 °C	8.5 Std.
200 - 245 °C	5.5 Std.
250 - Höchsttemperatur °C	3.0 Std.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät nach der automatischen Abschaltung wieder einzuschalten.

Die Abschaltautomatik kann mit allen Backofenfunktionen außer „Dauer", „Ende", „Zeitverzögerung" und „KT Sensor" verwendet werden.

8.4 Kühlventilator

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

8.5 Sicherheits-Thermostat

Ein unsachgemäßer Gebrauch des Geräts oder defekte Bauteile können zu einer gefährlichen Überhitzung führen. Um dies zu verhindern, ist der Backofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr unterbrechen kann. Die Wiedereinschaltung erfolgt automatisch bei einen Temperaturabfall.

9. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

9.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

- Das Gerät hat fünf Einschubebenen. Die Einschubebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.
- Das Gerät ist mit einem exklusiven Umluft- und Dampfsystem zur Regelung der Luftzirkulation und des Dampfkreislaufs ausgerüstet. Das Garen mit Dampf macht Ihre Speisen innen weich und außen knusprig. Gardauer und Energieverbrauch werden dabei auf ein Minimum reduziert.
- Es kann sich Feuchtigkeit im Gerät oder an den Glastüren niederschlagen. Das ist normal. Stehen Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs stets in sicherer Entfernung zum Gerät. Um die Kondensation zu reduzieren, heizen Sie vor dem Garen den Backofen immer 10 Minuten vor.
- Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem Tuch trocken.
- Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bede-

cken Sie das Kochgeschirr nicht mit Alu-Folie. Dies könnte das Garergebnis beeinträchtigen und die Emailbeschichtung beschädigen.

9.2 Backen von Kuchen

- Die Backofentür nicht öffnen, bevor 3/4 der Backzeit abgelaufen ist
- Wenn Sie zwei Backbleche gleichzeitig nutzen, lassen Sie eine Ebene dazwischen frei.

9.3 Garen von Fleisch und Fisch

- Setzen Sie beim Garen von Speisen mit hohem Fettgehalt eine Brat- und Fettpfanne ein, damit keine dauerhaften Flecken im Backofen verbleiben.
- Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Um Rauchentwicklung beim Braten zu vermindern, geben Sie etwas Wasser in die Brat- und Fettpfanne. Um Kondensierung des Rauchs zu vermeiden, Wasser zugeben, wenn die Brat- und Fettpfanne ausgetrocknet ist.

9.4 Garzeiten

Die Garzeiten hängen von der Art des Garguts, seiner Konsistenz und der Menge ab.
Achten Sie beim Garen anfangs immer auf das Gargut. Finden Sie selbst die besten Einstellungen (Garstufe, Garzeit, usw.) für Kochgeschirr, Rezepte und Mengen bei der Verwendung dieses Geräts heraus.

9.5 Back- und Brattabelle

KUCHEN

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rührteig	2	170	3 (2 und 4)	160	45-60	In einer Kuchenform
Mürbeteig	2	170	3 (2 und 4)	160	20-30	In einer Kuchenform
Buttermilch-Käsekuchen	1	170	2	165	60-80	In einer Kuchenform (26 cm)
Apfelkuchen	2	170	2 (links und rechts)	160	80-100	2 Kuchenformen (20 cm) auf dem Kombirost[1)]
Strudel/ Stollen	3	175	2	150	60-80	Auf dem Backblech
Marmeladenkuchen	2	170	2 (links und rechts)	165	30-40	In einer Kuchenform (26 cm)

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Biskuit	2	170	2	160	50-60	In einer Kuchenform (26 cm)
Stollen/üppiger Früchtekuchen	2	160	2	150	90-120	In einer Kuchenform (20 cm)[1)]
Rosinenkuchen	1	175	2	160	50-60	In einer Brotform [1)]
Kleine Kuchen – eine Ebene	3	170	3	140-150	20-30	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	25-35	Auf dem Backblech
Kleine Kuchen – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	30-45	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – eine Ebene	3	140	3	140-150	30-35	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	140-150	35-40	Auf dem Backblech
Plätzchen/ Feingebäck – drei Ebenen	-	-	1, 3 und 5	140-150	35-45	Auf dem Backblech
Baisers – eine Ebene	3	120	3	120	80-100	Auf dem Backblech
Baisers – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	120	80-100	Auf dem Backblech[1)]
Rosinenbrötchen	3	190	3	190	12-20	Auf dem Backblech[1)]
Eclairs – eine Ebene	3	190	3	170	25-35	Auf dem Backblech

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Eclairs – zwei Ebenen	-	-	2 und 4	170	35-45	Auf dem Backblech
Törtchen	2	180	2	170	45-70	In einer Kuchenform (20 cm)
Obstkuchen mit hohem Fettgehalt	1	160	2	150	110-120	In einer Kuchenform (24 cm)
Englischer Sandwichkuchen à la Victoria	1	170	2 (links und rechts)	160	50-60	In einer Kuchenform (20 cm)

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Weißbrot	1	190	1	190	60-70	1-2 Stück, 500 g pro Stück[1)]
Roggenbrot	1	190	1	180	30-45	In einer Brotform
Brötchen	2	190	2 (2 und 4)	180	25-40	6 - 8 Brötchen auf einem Backblech[1)]
Pizza	1	230-250	1	230-250	10-20	Backblech oder Auflaufpfanne[1)]
Scones (Teegebäck)	3	200	3	190	10-20	Auf dem Backblech[1)]

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Nudelauflauf	2	200	2	180	40-50	In einer Auflaufform
Gemüseauflauf	2	200	2	175	45-60	In einer Auflaufform
Quiche	1	180	1	180	50-60	In einer Auflaufform[1)]
Lasagne	2	180-190	2	180-190	25-40	In einer Auflaufform[1)]
Cannelloni	2	180-190	2	180-190	25-40	In einer Auflaufform[1)]

1) Backofen 10 Minuten vorheizen.

FLEISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Rindfleisch	2	200	2	190	50-70	Kombirost
Schweinefleisch	2	180	2	180	90-120	Kombirost
Kalb	2	190	2	175	90-120	Kombirost
Roastbeef, englisch, rosa	2	210	2	200	50-60	Kombirost
Roastbeef, englisch, Medium	2	210	2	200	60-70	Kombirost
Roastbeef, durch	2	210	2	200	70-75	Kombirost
Schweineschulter	2	180	2	170	120-150	mit Schwarte
Schweinshaxe	2	180	2	160	100-120	2 Stk.
Lamm	2	190	2	175	110-130	Keule

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Hähnchen	2	220	2	200	70-85	ganz
Pute	2	180	2	160	210-240	ganz
Ente	2	175	2	220	120-150	ganz
Gans	2	175	1	160	150-200	ganz
Hasenbraten	2	190	2	175	60-80	zerlegt
Hase	2	190	2	175	150-200	zerlegt
Fasan	2	190	2	175	90-120	ganz

FISCH

GERICHT	Ober-/Unterhitze		Heißluft mit Ringheizkörper		Dauer [Min.]	Bemerkungen
	Einschubebene	Temperatur [°C]	Einschubebene	Temperatur [°C]		
Forelle/Seebrasse	2	190	2	175	40-55	3-4 Fische
Thunfisch/Lachs	2	190	2	175	35-60	4-6 Filets

9.6 Grillstufe 1

Leeren Backofen 3 Minuten vorheizen.

GERICHT	Menge		Grillstufe 1		Dauer [Min.]	
	Stück	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Erste Seite	Zweite Seite
Filetsteaks	4	800	4	Max.	12 - 15	12 - 14
Beefsteaks	4	600	4	Max.	10 - 12	6 - 8
Grillwürste	8	-	4	Max.	12 - 15	10 - 12
Schweinskotelett	4	600	4	Max.	12 - 16	12 - 14
Hähnchen, 2 halbe	2	1000	4	Max.	30 - 35	25 - 30
Spieße	4	-	4	Max.	10 - 15	10 - 12

	Menge		Grillstufe 1		Dauer [Min.]	
GERICHT	Stück	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Erste Seite	Zweite Seite
Hähnchenbrustfilet	4	400	4	Max.	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	600	4	Max.	20 - 30	-
Fischfilet	4	400	4	Max.	12 - 14	10 - 12
Belegte Toastbrote	4 - 6	-	4	Max.	5 - 7	-
Toast	4 - 6	-	4	Max.	2 - 4	2 - 3

9.7 Heißluftgrillen

Rindfleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Roastbeef/Filet, Englisch	je cm Dicke	1 oder 2	190 - 200 1)	5 - 6
Roastbeef/Filet, Medium	je cm Dicke	1 oder 2	180 - 190 1)	6 - 8
Roastbeef/Filet, durch	je cm Dicke	1 oder 2	170 - 180 1)	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	1 oder 2	160 - 180	90 - 120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	1 oder 2	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	1 oder 2	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	1 oder 2	150 - 170	90 - 120

Kalb

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Kalbsbraten	1 kg	1 oder 2	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	1 oder 2	160 - 180	120 - 150

Lamm

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	1 oder 2	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	1 oder 2	160 - 180	40 - 60

Geflügel

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Geflügelteile	je 200-250 g	1 oder 2	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälften	je 400 - 500 g	1 oder 2	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	1 oder 2	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	1 oder 2	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	1 oder 2	160 - 180	120 - 180
Pute	2,5 - 3,5 kg	1 oder 2	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	1 oder 2	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedünstet

GERICHT	Menge	Einschubebene	Temperatur [°C]	Dauer [min.]
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	1 oder 2	210 - 220	40 - 60

9.8 Auftauen

GERICHT	[g]	Auftauzeit [Min.]	Zusätzliche Auftauzeit [Min.]	Raum für Notizen
Hähnchen	1000	100-140	20-30	Legen Sie das Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse auf einem größeren Teller. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	1000	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch	500	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle	150	25-35	10-15	-
Erdbeeren	300	30-40	10-20	-
Butter	250	30-40	10-15	-

GERICHT	[g]	Auftauzeit [Min.]	Zusätzliche Auftauzeit [Min.]	Raum für Notizen
Sahne	2 x 200	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Kuchen	1400	60	60	-

9.9 Einkochen

Beerenobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160 – 170	35 – 45	–

Steinobst

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Gemüse

EINKOCHEN	Temperatur [°C]	Einkochen bis Perlbeginn [Min.]	Weiteres Einkochen bei 100 °C [Min.]
Karotten [1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Gurken	160 – 170	50 – 60	–
Mixed Pickles	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Lassen Sie die eingekochten Nahrungsmittel im Ofen, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

9.10 Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Backbleche mit Backpapier abdecken.

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1/4	60-70	6-8
Paprika	3	1/4	60-70	5-6
Suppengemüse	3	1/4	60-70	5-6
Pilze	3	1/4	50-60	6-8
Kräuter	3	1/4	40-50	2-3

OBST

GERICHT	Einschubebene		Temperatur [°C]	Dauer [Std]
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1/4	60-70	8-10
Aprikosen	3	1/4	60-70	8-10
Apfelscheiben	3	1/4	60-70	6-8
Birnen	3	1/4	60-70	6-9

9.11 Heißluft mit Dampf

KUCHEN UND GEBÄCK

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Apfelkuchen	2	160	60 - 80	Kuchenform (20 cm)[1)]
Obsttörtchen	2	175	30 - 40	Kuchenform (26 cm)
Früchtebrot	2	160	80 - 90	Kuchenform (26 cm)
Biskuit	2	160	35 - 45	Kuchenform (26 cm)
Panettone	2	150 -160	70 - 100	Kuchenform (20 cm)[1)]
Rosinenkuchen	2	160	40 - 50	Brotform[1)]
Kleingebäck	3 (2 und 4)	150 -160	25 - 30	Backblech
Plätzchen	3 (2 und 4)	150	20 - 35	Backblech
Hefegebäck	2	180 - 200	12 - 20	Backblech[1)]
Brioches	3 (2 und 4)	180	15 - 20	Backblech[1)]

[1)] Backofen 10 Min. vorheizen.

BROT UND PIZZA

GERICHT	[g]	Einschub-ebene	Tempe-ratur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Weißbrot	1000	2	180 - 190	45 - 60	1 - 2 Stück, 500 g pro Stück[1)]
Brötchen	500	2 (2 und 4)	190 - 210	20 - 30	6 - 8 Brötchen auf Backblech[1)]
Pizza	–	2	200 - 220	20 - 30	Backblech[1)]

[1)] Backofen 10 Min. vorheizen.

AUFLÄUFE

GERICHT	Einschub-ebene	Tempera-tur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Gemüse, gefüllt	1	170 - 180	30 - 40	Auflaufform
Lasagne	2	170 - 180	40 - 50	Auflaufform
Kartoffelgratin	1 (2 und 4)	160 - 170	50 - 60	Auflaufform

FLEISCH

GERICHT	[g]	Ein-schub-ebene	Tempera-tur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Schweine-braten	1000	2	180	90 - 110	Kombirost
Kalb	1000	2	180	90 - 110	Kombirost
Roastbeef/ Filet	1000				
Englisch		2	210	45 - 50	Kombirost
Medium		2	200	55 - 65	Kombirost
Durch		2	190	65 - 75	Kombirost
Lamm	1000	2	175	110 - 130	Keule
Hähnchen	1000	2	200	55 - 65	ganz
Pute	4000	2	170	180 - 240	ganz
Ente	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	ganz
Gans	3000	1	160 - 170	150 - 200	ganz
Hasenbraten	–	2	170 - 180	60 - 90	zerlegt

FISCH

GERICHT	[g]	Ein-schub-ebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Noti-zen
Forelle	1500	2	180	25 - 35	3-4 Fische

GERICHT	[g]	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Thunfisch	1200	2	175	35 - 50	4-6 Filets
Hecht	–	2	200	20 - 30	–

REGENERIEREN

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]	Raum für Notizen
Auflauf/Gratin	2	140	15 - 25	Erwärmen auf Teller[1)]
Nudeln und Soße	2	140	10 - 15	Erwärmen auf Teller[1)]
Beilagen (z.B. Reis, Kartoffeln, Nudeln)	2	140	10 - 15	Erwärmen auf Teller[1)]
Tellergerichte	2	140	10 - 15	Erwärmen auf Teller[1)]
Fleisch	2	140	10 - 15	Erwärmen auf Teller[1)]
Gemüse	2	140	10 - 15	Erwärmen auf Teller[1)]

1) Backofen 10 Min. vorheizen.

9.12 Garen im Diätbräter mit Heißluft mit Dampf

GEMÜSE

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Brokkoli in Röschen	2	150	20 - 25
Aubergine	2	150	15 - 20
Blumenkohl in Röschen	2	150	25 - 30
Tomaten	2	150	15
Weißer Spargel	2	150	35 - 45
Grüner Spargel	2	150	25 - 35
Zucchini (Scheiben)	2	150	20 - 25
Karotten	2	150	35 - 40
Fenchel	2	150	30 - 35
Kohlrabi	2	150	25 - 30

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Paprika (Streifen)	2	150	20 - 25
Sellerie (Streifen)	2	150	30 - 35

FLEISCH

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Gekochter Schinken	2	150	55 - 65
Hähnchenbrust, pochiert	2	150	25 - 35
Kasseler	2	150	80 - 100

FISCH

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Forelle	2	150	25 - 30
Lachsfilet	2	150	25 - 30

BEILAGEN

GERICHT	Einschubebene	Temperatur [°C]	Garzeit [Min.]
Reis	2	150	35 - 40
Pellkartoffeln, mittelgroß	2	150	50 - 60
Salzkartoffeln, geviertelt	2	150	35 - 45
Polenta	2	150	40 - 45

9.13 KT Sensor-Tabelle

GERICHT	Kerntemperatur [°C]
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90
Roastbeef, englisch, rosa	45 - 50
Roastbeef, englisch, medium	60 - 65
Roastbeef, englisch, durch	70 - 75
Schweineschulter	80 - 82
Schweinshaxe	75 - 80
Lamm	70 - 75
Hähnchen	98

GERICHT	Kerntemperatur [°C]
Hase	70 - 75
Forelle/Seebrasse	65 - 70
Thunfisch/Lachs	65 - 70

10. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

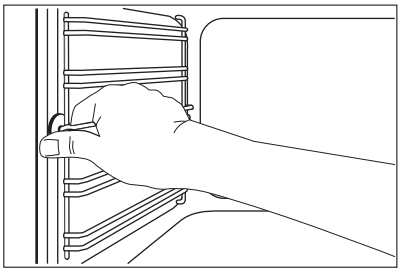
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Antihaftbeschichtung kann dadurch zerstört werden.

Geräte mit Edelstahl- oder Aluminiumfront:
Reinigen Sie die Backofentür nur mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
Verwenden Sie keine Stahlwolle, Säuren oder Scheuermittel, da diese die Oberflächen beschädigen können. Reinigen Sie das Bedienfeld auf gleiche Weise.

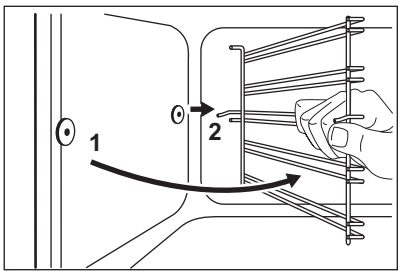
10.1 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie das vordere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das hintere Ende des Einhängegitters von der Seitenwand weg, und nehmen Sie das Einhängegitter heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die abgerundeten Enden der Einhängegitter müssen nach vorn zeigen.

10.2 Pyrolyse

WARNUNG!
Das Gerät wird sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr.

VORSICHT!
Falls das Gerät ein Kochfeld besitzt, nehmen Sie dieses während der Pyrolyse nicht in Betrieb. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.

1. Nehmen Sie die herausnehmbaren Einhängegitter (falls vorhanden) und das Zubehör aus dem Gerät. Siehe „Entfernen der Einhängegitter".

VORSICHT!
Lassen Sie die Einhängegitter während der Reinigung nicht im Backofen. Sie könnten beschädigt werden.

2. Entfernen Sie grobe Verschmutzungen zunächst manuell.
3. Schließen Sie die Backofentür vollständig.

Die Reinigung startet nicht, wenn Sie die Backofentür nicht schließen.

4. Schalten Sie die Pyrolyse-Funktion ein. Weiteres hierzu finden Sie unter „Ofenfunktionen".
5. Drücken Sie zur Auswahl des gewünschten Programms die Taste **+** oder **-**, sobald |→| blinkt.
   - **P1** - bei geringfügig verschmutztem Backofen. Die Pyrolysereinigung dauert 1 Stunde 30 Minuten.
   - **P2** - bei stärker verschmutztem Backofen. Der Reinigungsvorgang dauert 2 Stunden 30 Minuten.
6. Drücken Sie ⏲ zum Starten des Reinigungsvorgangs. Sie können den Beginn der Reinigung mit der Funktion „Ende" verzögern.

   Sobald der Backofen die voreingestellte Temperatur erreicht hat, wird die Tür verriegelt. Im Display werden das Symbol 🔒 und die Balken der Temperaturanzeige angezeigt.

Zum vorzeitigen Ausschalten der Pyrolyse drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in Stellung „Aus".

Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigung zeigt das Display die Tageszeit an. Die Backofentür bleibt verriegelt. Sobald das Gerät abgekühlt ist, ertönt ein akustisches Signal, und die Backofentür wird entriegelt.

Während der Pyrolyse ist die Lampe ausgeschaltet.

Erinnerungsfunktionen

Durch ein 10 Sekunden langes Blinken von **PYR** im Display nach jedem Ein- und Ausschalten des Geräts werden Sie auf die Notwendigkeit einer Pyrolysereinigung hingewiesen.

Die Erinnerungsfunktion erlischt im Display, wenn:

- Die Pyrolyse beendet ist

- Sie **+** und **-** gleichzeitig drücken, während **PYR** im Display blinkt.

10.3 Backofenlampe

WARNUNG!
Gehen Sie beim Austauschen der Backofenlampe sorgsam vor. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie den Backofen aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

Legen Sie ein Tuch auf den Backofenboden, um die Lampe und das Glas zu schützen. Halogenlampen immer mit einem Tuch anfassen, um ein Einbrennen von Fett (Fingerabdrücke) zu vermeiden.

1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Ersetzen Sie die Backofenlampe durch eine geeignete 300 °C hitzebeständige Backofenlampe.

   Verwenden Sie eine Ofenlampe mit der gleichen Leistung.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

10.4 Reinigen des Wasserbehälters

WARNUNG!
Füllen Sie während des Reinigungsvorgangs kein Wasser in den Wasserbehälter.

Während der Reinigung kann es vorkommen, dass etwas Wasser aus dem Dampfeinlass in den Garraum tropft. Setzen Sie eine Fettpfanne in die Einschubebene direkt unter dem Dampfeinlass ein, damit kein Wasser auf den Boden des Garraums tropfen kann.

Nach einiger Zeit können sich im Inneren des Backofens Kalkablagerungen bilden. Um dem entgegenzuwirken, reinigen Sie auch die Backofenteile, die für die Dampferzeugung verantwortlich sind. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Dampfgaren.

1. Geben Sie 850 ml Wasser und 50 ml (fünf Teelöffel) Zitronensäure in den Wasserbehälter. Schalten Sie den Backofen aus, und warten Sie ca. 60 Minuten.
2. Schalten Sie den Backofen wieder ein, und wählen Sie die Funktion Heißluft mit Dampf . Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C. Schalten Sie das Gerät nach 25 Minuten aus, und lassen Sie es 15 Minuten abkühlen.
3. Schalten Sie den Backofen wieder ein, und wählen Sie die Funktion Heißluft mit Dampf . Stellen Sie die Temperatur zwischen 130 °C und 230 °C ein. Schalten Sie das Gerät nach 10 Minuten aus. Lassen Sie es abkühlen, und leeren Sie dann den Wasserbehälter (siehe „Entleeren des Wasserbehälters").
4. Spülen Sie den Wasserbehälter aus, und wischen Sie eventuelle Kalkrückstände im Backofen mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie den Ablaufschlauch per Hand mit einer warmen Seifenlauge. Um Schäden zu vermeiden, sollten keine Sprays und keine säurehaltigen oder ähnlichen Reinigungsmittel verwendet werden.

Wasserarten

- **Weiches Wasser mit geringem Kalkgehalt** – wird vom Hersteller empfohlen, da in diesem Fall die Häufigkeit der notwendigen Reinigung reduziert wird.
- **Leitungswasser** – kann verwendet werden, wenn das Wasser gefiltert bzw. enthärtet wird.
- **Hartes Wasser mit hohem Kalkgehalt** – wirkt sich nicht negativ auf den Gerätebetrieb aus, erhöht jedoch die Häufigkeit der notwendigen Reinigung.

KALKMENGENTABELLE DER WHO (Weltgesundheitsorganisation)				
Kalkablage-rungen	**Wasserhärte (Französische Wasserhärte-grade)**	**Wasserhärte (Deutsche Wasserhärte-grade)**	**Wasserklassi-fizierung**	**Entkalkung durchführen alle**
0 - 60 mg / l	0 - 6	0 - 3	Weich	75 Zyklen – 2,5 Monate
60 - 120 mg / l	6 - 12	3 - 7	Mittlere Härte	50 Zyklen – 2 Monate
120 - 180 mg / l	12 - 18	8 - 10	Hart oder kalkhaltig	40 Zyklen – 1,5 Monate
über 180 mg / l	über 18	über 10	Sehr hart	30 Zyklen – 1 Monat

10.5 Reinigen der Backofentür

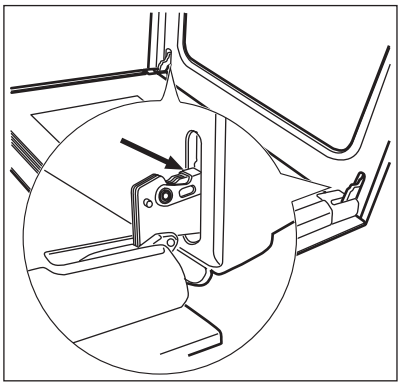
Die Backofentür ist mit vier Glasscheiben ausgestattet. Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung herausgenommen werden.

Versuchen Sie nicht, die Glasscheiben herauszunehmen, solange die Backofentür noch am Gerät montiert ist: Die Tür kann zuklappen.

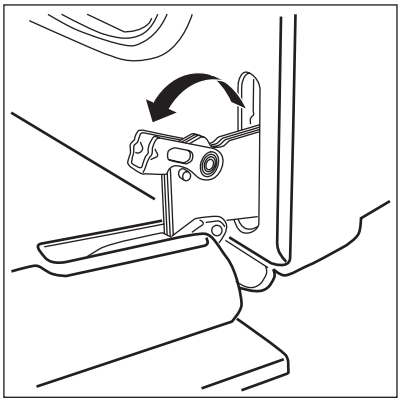
VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Glasscheiben.

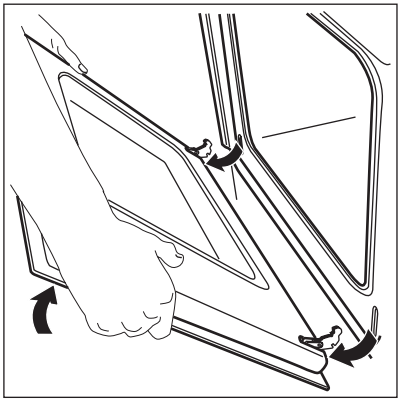
Abnehmen der Backofentür und der Glasscheibe



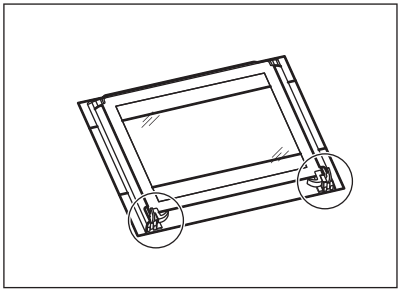
1. Klappen Sie die Backofentür ganz auf, und greifen Sie an die beiden Türscharniere.



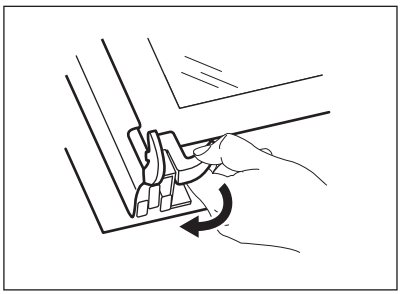
2. Heben Sie die Hebel der beiden Scharniere an, und klappen Sie sie nach vorn.



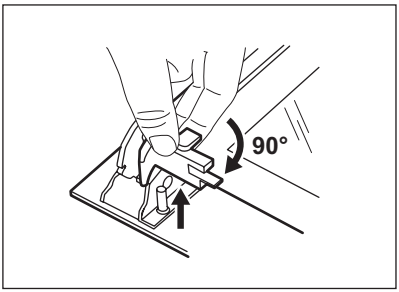
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (halb). Anschließend ziehen Sie sie nach vorn aus der Halterung heraus.



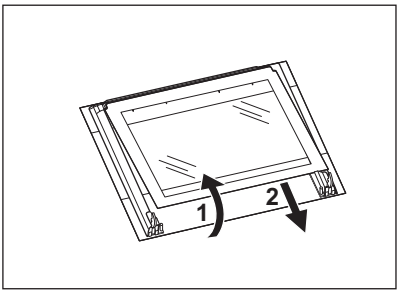
4. Legen Sie die Backofentür auf einer stabilen Fläche auf ein weiches Tuch.



5. Lösen Sie das Verriegelungssystem, um die Glasscheiben herauszunehmen.

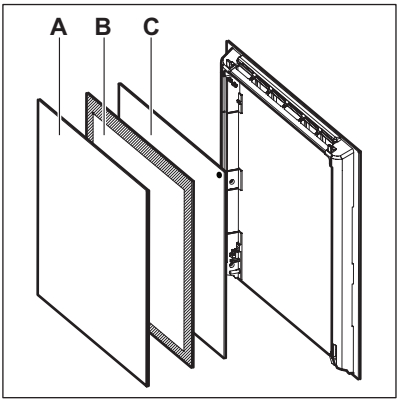


6. Drehen Sie die 2 Befestigungselemente um 90° und nehmen Sie sie aus der Halterung.

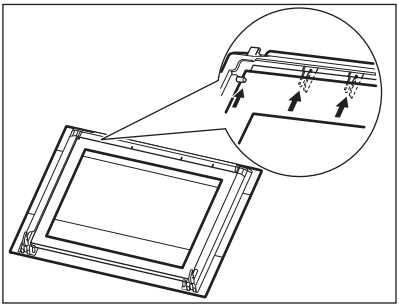


7. Heben Sie immer nur eine Glasscheibe zunächst vorsichtig an (Schritt 1), und nehmen Sie sie dann heraus (Schritt 2). Beginnen Sie mit der obersten Glasscheibe.
8. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einsetzen der Backofentür und der Glasscheiben



Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die oben aufgeführten Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.
Achten Sie beim Wiedereinsetzen der Glasscheiben (A, B und C) auf die richtige Reihenfolge. Die mittlere Glasscheibe (B) ist mit einem Dekorrahmen versehen. Der bedruckte Bereich muss zur Innenseite der Tür zeigen. Berühren Sie die bedruckte Zone des Dekorrahmens (B) nach der Montage, um sich zu vergewissern, dass sie sich von außen nicht rau anfühlt.



Achten Sie darauf, die oberste Scheibe richtig in die Aufnahme zu setzen. (Orientieren Sie sich an der Abbildung.)

11. WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein. Weitere Informationen hierzu finden Sie unter „Einstellen der Uhrzeit".
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen richtig sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Abschaltautomatik ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik".
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Ausschalten der Kindersicherung".
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Prüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist defekt.	Ersetzen Sie die Backofenlampe.
Die Pyrolyse startet nicht. Im Display erscheint **C3**.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	Schließen Sie die Tür sorgfältig.
Im Display erscheint **F102**.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen oder die Türverriegelung ist defekt.	1. Schließen Sie die Tür sorgfältig. 2. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 3. Zeigt das Display erneut **F102**, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Kerntemperatursensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf. Im Display erscheint **Demo**.	Der Demo-Betrieb ist eingeschaltet.	1. Schalten Sie das Gerät aus. 2. Halten Sie die Taste **+** gedrückt. 3. Wenn ein Signal ertönt, drehen Sie den Backofen-Einstellknopf auf die erste Funktion. **Demo** blinkt im Display. 4. Drehen Sie den Backofen-Einstellknopf in Position „Aus“. 5. Lassen Sie die Taste **+** los. 6. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf drei Sekunden im Uhrzeigersinn. Es ertönt drei Mal ein Signalton. Der Demo-Betrieb ist ausgeschaltet.
Im Display wird ein Fehlercode angezeigt, der nicht in der Liste steht.	Ein Elektronikfehler ist aufgetreten.	1. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. 2. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Es befindet sich Wasser im Ofen.	Der Wasserbehälter ist zu voll.	Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie das Wasser mit einem Schwamm oder einem Tuch.
Das Dampfgaren funktioniert nicht.	Die Dampfeinlassöffnung wird durch Kalkablagerungen blockiert.	Überprüfen Sie die Dampfeinlassöffnung. Entfernen Sie die Kalkablagerungen.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Entleeren des Wasserbehälters dauert länger als drei Minuten, oder es tritt Wasser aus der Dampfeinlassöffnung aus.	Im Gerät befinden sich Kalkablagerungen.	Prüfen Sie den Wasserbehälter. Siehe „Reinigen des Wasserbehälters“.
Die Zubereitung der Gerichte dauert zu lange oder sie garen zu schnell.	Die Temperatur ist zu niedrig oder zu hoch.	Ändern Sie ggf. die Temperatur. Folgen Sie den Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen lassen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst. Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Garraum.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....

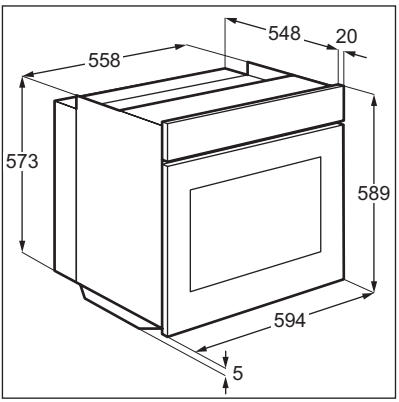
Produktnummer (PNC) .....

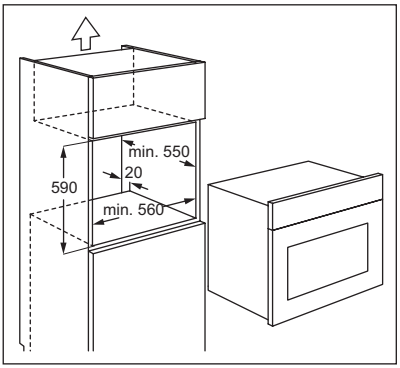
Seriennummer (S.N.) .....

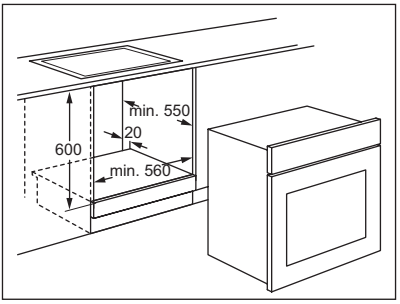
12. MONTAGE

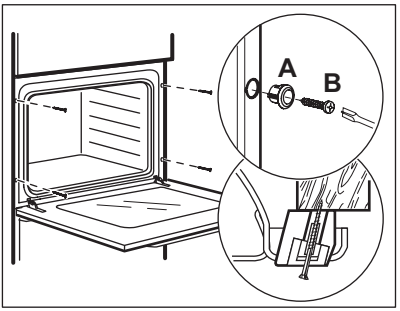
WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

12.1 Einbau









12.2 Elektroinstallation

WARNUNG!
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

12.3 Netzkabel

Einsetzbare Kabeltypen für Einbau oder Austausch: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Näheres zum Kabelquerschnitt siehe Gesamtleistung (auf dem Typenschild) und in der Tabelle:

Gesamtleistung	Kabelquerschnitt
maximal 1380 W	3 x 0,75 mm²
maximal 2300 W	3 x 1 mm²
maximal 3680 W	3 x 1,5 mm²

Die Erdleitung (gelb/grünes Kabel) muss 2 cm länger sein als die Phasenleitung und der Nullleiter (blaues und braunes Kabel).

13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

397323721-A-392013

CE

AEG

perfekt in form und funktion